



**ООО  
«Победитель»**

Министерство образования Тульской области  
государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

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

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

**Утверждено Приказом**  
ГПОУ ТО «ТСХК им.И.С.Ефанова»

протокол №7 от 01.07.2024г.

приказ №425-ОД от 01.07.2024г.

Директор



О.А.Глотов

**Согласовано с предприятием-работодателем**  
ООО «Победитель»

Генеральный  
директор



А.В.Ефанов

2024 год

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>1</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	47
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>56</b>
5.1. Учебный план	56
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	59
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	63
5.4. Календарный учебный график	69
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	70
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	70
5.7. Практическая подготовка	70
5.8. Государственная итоговая аттестация	71
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>71</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	71
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	72
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	72
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	73

### 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 основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, требования к результатам освоения образовательной программы, 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, разработана 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 профессии/специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 г. № 341);

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

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

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);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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 РФ от 28 октября 2019 года № 694н.

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ОП\* – общепрофессиональная дисциплина по запросу работодателя;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМ\* – профессиональный модуль по запросу работодателя;

ПМ<sub>ц</sub> – цифровой профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП – производственная практика;

ПДП – Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

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	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 года № 694н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 г. № 341	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	
Направленности (при наличии)	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев/2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940/4464	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428/2952	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	3240	1352
<b>Общеобразовательный цикл</b>	1476	722
ОГСЭ	396	252
общепрофессиональный цикл	288	146
профессиональный цикл	540	232
в т.ч. практика: - учебная - производственная - по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	- 180 - 648 - 144	
Вариативная часть образовательной программы	900	208
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	288	106
Правовые основы профессиональной деятельности	36	8
Охрана труда	72	14

Основы цифровой экономики	36	12
Цифровая трансформация АПК	72	36
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	72	36
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	<b>216</b>	
Всего	4428	2388

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность.

#### 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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России 28 октября 2019 года № 694н.	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
			<b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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 В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и

				безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие) Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 5 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 6 Автоматизация и цифровизация производства	ПМ 06 Автоматизация и цифровизация производства

Наименование направленности 1: Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие) Производство продуктов питания из растительного сырья на	

автоматизированных технологических линиях	
ВД 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях



## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		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)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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><b>Знания:</b></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>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b></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>

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>
		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

	<b>Знания:</b>
	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения
	правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Навыки:</b>
		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного

		сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>
		Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных

		технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья
		<b>Знания:</b>
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного



		материала при хранении и переработке зерна и семян
		Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
		Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой

	массы
	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
	Правила и порядок очистки зерна
	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
	Правила сушки зерна и семян различных культур
	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении
	Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
	Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления

	и гидротермической обработки крупяных культур
	Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Навыки:</b>
	Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими

		инструкциями
		Регулирование параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании
		Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании
		Производство бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян
		Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>

		<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p>
		<p>Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой</p>

		продукции переработки зерна и семян
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян
		Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян
		Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
		Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях
		Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции
		Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
		Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в

		соответствии с технологическими инструкциями
		Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде
		<b>Знания:</b>
		Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян
		Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции
		Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции
		Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян
		Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян
		Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы

	технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции
	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян
	Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы
	Порядок, этапы и операции составления помольных смесей
	Меры борьбы с вредителями хлебных запасов
	Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей
	Правила и порядок очистки зерна
	Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида
	Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян
	Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу
	Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур
	Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование
	Правила сушки зерна и семян различных культур
	Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам
	Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении



		Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции
		Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов
		Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур
		Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
		Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян
		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ВД 2. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических</p>

		<p>линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
		<p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья</p>
		<p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных</p>

		технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
		Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой</p>

		<p>продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>
		<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства</p>
		<p>Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства</p>
		<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p>
		<p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

		автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде
		Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		<b>Знания:</b>
		Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян
		Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян
		Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян
		Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в

		<p>соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</p> <p>Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ВД 3. Лабораторный	ПК 3.1. Проводить организационно-	<b>Навыки:</b>

<p>контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>

		<b>Умения:</b>
		Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям
		Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора
		Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием
		Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации
		Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования
		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		<b>Знания:</b>
		Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания



	<p>Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>
	<p>Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p>
	<p>Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</p>
	<p>Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p>
	<p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p>
	<p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в</p>

		процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
		Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической</p>

		безопасности
		Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

		<p><b>Умения:</b></p> <p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p> <p>Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	---

		<p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p>
		<p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>
		<p>Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в</p>

		<p>профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>
		<p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p>Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p>
		<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
		<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>
		<p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>

		производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации



		Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии
		Способы установки ориентировочных титров
		Требования, предъявляемые к рабочим растворам
		Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним
		Технологический процесс приготовления питательных сред
		Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения
		Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа
		Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений
		Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами
		Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой

		<p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ВД 4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>

		<b>Умения:</b>
		Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		<b>Знания:</b>
		Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<b>Навыки:</b>
		Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
		<b>Умения:</b>
		Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		<b>Знания:</b>
		Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.3. Организовывать работу	<b>Навыки:</b>

	трудового коллектива.	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		<b>Умения:</b>
		Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b>
		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<b>Навыки:</b>
		Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
		<b>Умения:</b>
		Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на

		автоматизированных технологических линиях
		<b>Знания:</b>
		Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструк
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<b>Навыки:</b>
		Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		<b>Умения:</b>
		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
<b>Знания:</b>		
	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
ВД 5 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПК 5.1 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	<b>Навыки:</b>
		Приёмка продуктов растениеводства. Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам

		Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)
		Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства
		<b>Умения:</b>
		Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов
		Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера
		Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам
		Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции
		<b>Знания:</b>
		Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья
		Правила определения качества сдаваемой продукции
		Правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья
		Государственные стандарты и технические условия
ВД 6. Автоматизация и цифровизация производства	ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	<b>Навыки:</b>
		применения отраслевых автоматизированных систем;
		<b>Умения:</b>
		Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства

		<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания растительного происхождения</p>
	<p>ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным</p>

		обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания растительного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями
		<b>Знания:</b>
		Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	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 хранению и переработке зерна и семян в	22.003	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и



		соответствии с технологическими инструкциями		продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	семян в соответствии с технологическими инструкциями
	<i>ВД 2</i> Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	<i>ПК 2.1</i> Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<i>С/01.5</i> Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		<i>ПК 2.2</i> Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<i>С/02.5</i> Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
	<i>ВД 3.</i> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<i>ПК 3.1.</i> Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003	<b>ОТФ В</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<i>В/01.4</i> Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		<i>ПК 3.2.</i> Проводить	22.003	<b>ОТФ В</b>	<i>В/02.4</i> Проведение

		лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.003	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
		ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.003	<b>ОТФ С</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД по запросу работодателя	ВД 5 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПК 5.1 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	22.003	<b>ОТФ А</b> 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 технологическими инструкциями

	ВД 6 Автоматизация и цифровизация производства	ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	22.003	<b>ОТФ А</b> 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 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	22.003	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	22.003	<b>ОТФ А</b> Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями













<b>ЕН.00</b> <b>ФК.00</b>	<b>экономический цикл, Математический и общий естественнонаучный; Физическая культура (как раздел)</b>															
ОГСЭ.01	История России	ДЗ	36	8	36				36				36			
ОГСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, ДЗ	72	72	72				72						36	36
ОГСЭ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	72	20	72				72			72				
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, ДЗ	144	132	144				144				36	36	72	
ОГСЭ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	36	12	36				36						36	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	8	36				36						36	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>4ДЗ</b>	<b>504</b>	<b>216</b>	<b>504</b>				<b>288</b>							
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ, -	36	10	36										36	
ОП.02	Процессы и аппараты	ДЗ, -	72	42	72				72		72					
ОП.03	Метрология и стандартизация		36	10	36				36						36	
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ, -	72	40	72				72				72			
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ, -	72	30	72				72					72		
ОП.05*	Правовые основы профессиональной деятельности	-, ДЗ	36	8	36					36				36		
ОП.06*	Охрана труда	ДЗ, -	72	14	72					72					72	
ОП*07	Основы цифровой экономики	ДЗ, -	36	12	36					36					36	
ОП*08	Цифровая трансформация АПК	-, ДЗ	72	36	72					72					36	36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1692</b>	<b>1198</b>	<b>664</b>	<b>756</b>	<b>20</b>		<b>108</b>							
<b>ПМн01</b>	<b>Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>-, -, Э</b>	<b>648</b>	<b>360</b>	<b>340</b>	<b>252</b>	<b>20</b>		<b>36</b>		108					
МДК.01.01	Технология хранения зерна и семян	-, ДЗ, -, -	198	46	180				18	198		36	144			

МДК.01.02	Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	-, -, Э	198	62	160		20		18	198				144	36		
УП.01	Учебная практика		72	72		72				72			72				
ПП.01	Производственная практика		180	180		180				72	108				180		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	-, Э	<b>306</b>	<b>246</b>	<b>108</b>	<b>180</b>			<b>18</b>								
МДК.02.01	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	-, ДЗ	126	66	108				18	90	36						108
УП.02	Учебная практика		36	36		36				36							36
ПП.02	Производственная практика		144	144		144				72	72						144
<b>ПМ.03</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	-, Э	<b>270</b>	<b>256</b>	<b>72</b>	<b>180</b>			<b>18</b>								
МДК 03.01	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ДЗ,-	90	76	72				18	90				72			
УП.03	Учебная практика		72	72		72				36	36			72			
ПП.03	Производственная практика		108	108		108				36	72				108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>144</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>72</b>											
МДК 04.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ,-	72	30	72					36	36						72
ПП.04	Производственная практика		72	72		72				36	36						72
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,</b>	-, Э	<b>162</b>	<b>126</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			<b>18</b>								

	должностям служащих																
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья		90	54	72					54	36						72
ПП.05	Производственная практика		72	72		72				36	36						72
<b>ПМ<sub>ц</sub>06</b>	<b>Автоматизация и цифровизация производства</b>	Э	<b>162</b>	<b>108</b>		<b>72</b>			<b>18</b>								
МДК 06.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		90	36	72				18	18	72						72
ПП.06	Производственная практика		72	72		72					72						72
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)</b>	ДЗ	144			144				72	72						144
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216														216
<b>Итого: на базе основного общего образования</b>			<b>4428</b>	<b>2388</b>	<b>3040</b>	<b>972</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>1836</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях,  ПП производственная практика	108	ПОП- П/работодатель	Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учётом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель» Киреевского района. Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Разработать мероприятия по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна с использованием цифровых технологий
2	МДК 02.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	108	ПОП- П/работодатель	Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учётом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель» Киреевского района. Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Разработать мероприятия по ведению технологического процесса по хранению и переработке зерна с использованием цифровых технологий
4	МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства	72	ПОП- П/работодатель	Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учётом особенностей региона, специфики отраслевых

	продуктов питания из растительного сырья			<p>требований предприятия ООО «Победитель»</p> <p>Практико – ориентированные занятия нацелены на формирование умений, знаний, навыков профессиональных компетенций.</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
5	УП 03 Учебная практика	36	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учётом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель»</p> <p>Расширение и углубление практической подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
6	ПДП Преддипломная практика	72	ПОП- П/работодатель	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учётом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель»</p>
7	<i>МДК 04.01</i> Управление структурным подразделением организации	72	ПОП- П/работодатель	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель»</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
9	ПМ 05 Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик	72	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых</p>

	сельскохозяйственных продуктов и сырья			требований предприятия. Использование цифровых технологий при выполнении работ по профессии рабочего. Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
10	МДК 06.01 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	144	ПОП-П/работодатель	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель». Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и навыков, знаний в углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
13	ОП 05 Правовые основы профессиональной деятельности	36	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель».</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
14	ОП 06 Охрана труда	72	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель».</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>

15	ОП 07 Основы цифровой экономики	36	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель».</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
16	ОП 08 Цифровая трансформация АПК	72	ЦОМ/проект	<p>Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель».</p> <p>Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, использование цифровых технологий.</p>
Итого		900		-

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян. Организация и осуществление технологического	МДК 01.01 Технология хранения зерна и семян МДК 01.02 Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	180	4	Зернохранилище. Лаборатория испытаний растительной продукции. Рабочее место	Агроном



	<p>процесса выделения примесей при переработке зерна.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами.</p> <p>Работа в производственно-технологической лаборатории</p>				лаборанта.	
2.	<p>Организация производства</p> <p>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>Оперативное планирование работы производства</p> <p>Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</p> <p>Организация труда персонала на производстве</p> <p>Реализация готовой продукции на производстве</p>	<p>МДК 02.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	144	<b>5</b>	<p>Приемно-отпускные пункты предприятия.</p> <p>Производственная лаборатория.</p> <p>Рабочее место технолога (заведующего производством).</p> <p>Рабочее место лаборанта.</p>	Заведующий производством
3.	<p>Контроль соблюдения требований к сырью при производстве</p> <p>Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию</p>	<p>МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	108	<b>6</b>	<p>Рабочее место технолога (заведующего производством).</p> <p>Рабочее место инженера по обслуживанию</p>	Заведующий производством

	<p>примесей. Определение влажности зерна. Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы. Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги. Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки. Организация и осуществление технологического процесса Работа в производственно-технологической лаборатории</p>				технологических линий		
4	<p>Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; Планирование объема производства и расчет выхода продуктов питания из растительного сырья в ассортименте; Расчет основных экономических показателей структурного</p>	с	МДК. 04.01 Управление структурным подразделением	72	6	<p>Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий</p>	Агроном

<p>подразделения организации; Анализ деятельности структурного подразделения; Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; Организация рабочих мест в производственных цехах; Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; Составление графика выхода на работу; Ознакомление с организацией расчета заработной платы; Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; Осуществление контроля выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); Ведение учетно-отчетной документации по</p>					
--	--	--	--	--	--

	движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.					
5.	Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции. Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья. Изучение оборудования для отбора проб. Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа. Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа. Изучение правил отбора проб технических культур для анализа. Изучение способов определения качества зерновых культур. Изучение способов определения качества овощных культур. Изучение способов определения качества технических культур. Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции. Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной	МДК 05.01. Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	72	6	Рабочее место менеджера по качеству, лаборатория испытаний растительной продукции	Технолог

	<p>продукции. Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада. Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации Оформление установленной документации на продукцию растениеводства.</p>					
6	<p>Решение профессиональных задач в системе электронных таблиц. Создание компьютерных презентаций по профессиональной тематике. Построение технологических схем, планов производственных помещений средствами MS Visio Использование функций в MS ExcelMathCAD, Maple Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Использование профессиональной деятельности специального</p>	<p>МДК 06.01. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности</p>	<u>72</u>	6	<p>Рабочее место технолога (заведующего производством). Рабочее место инженера по обслуживанию технологических линий</p>	Техиик



### 5.5. 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) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. 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 являются частью программы воспитания образовательной организации и представлена в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «ПОБЕДИТЕЛЬ», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах 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 (на рабочих местах) ООО «ПОБЕДИТЕЛЬ» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. 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 демонстрационного экзамена / государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

Русского языка и культуры речи;  
Литературы;  
Истории;  
Географии;  
Иностранного языка;  
Математических дисциплин;  
Информационных технологий в ПД;  
Основ безопасности жизнедеятельности;  
Физики;  
Химии;  
Биологии;  
Охраны труда;  
Основ бережливого производства;  
Экономики, менеджмента и маркетинга;

#### **Зоны под виды работ:**

Производство продукции растениеводства;  
Цифровые технологии в АПК

#### **Мастерские:**

Агрономии;  
Сити-фермерство;  
Сельскохозяйственные биотехнологии;

#### **Учебно-производственный комплекс ;**

#### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**



– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и 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 применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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: указывается из ФГОС СПО, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 ООО «Победитель», 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, более 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Борисов Олег Геннадьевич	ООО «Победитель»	Главный агроном	6 лет

#### 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».

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....</b>	<b>27</b>
<b>«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» .....</b>	<b>44</b>
<b>«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ».....</b>	<b>65</b>
<b>«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ» .....</b>	<b>78</b>
<b>«ПМ<sub>ц</sub>.06 АВТОМАТИЗАЦИЯ И ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА».....</b>	<b>89</b>

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И  
ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>4</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3.    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	133
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>14</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	14
2.2. Структура профессионального модуля .....	15
2.3. Содержание профессионального модуля.....	17
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено.....	244
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>255</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	255
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	255
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>255</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД1 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях  
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	-

	<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>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>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ПК 1.1	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Рассчитывать необходимый объем</p>	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Порядок и периодичность</p>	<p>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических</p>

	<p>сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой</p>	<p>производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и</p>	<p>деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p>Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и</p>
--	---	--	--



	<p>продукции в тару на специальном технологическом оборудовании  Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании  Эксплуатировать оборудование для производства бестарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян  Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян  Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян  Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции  Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой</p>	<p>комбикормовой продукции  Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян  Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы  Порядок, этапы и операции составления помольных смесей  Меры борьбы с вредителями хлебных запасов  Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей  Правила и порядок очистки зерна  Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида  Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян  Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу  Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур  Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование  Правила сушки зерна и семян различных культур  Порядок приема, перемещения зерна,</p>	<p>сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
--	---	---	---

	<p>продукции на автоматизированных линиях</p> <p>Устанавливать режимы измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный</p>	<p>распределения его по силосам</p> <p>Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие при хранении</p> <p>Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции</p> <p>Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов</p> <p>Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых</p>	
--	---	--	--

	<p>документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян, в том числе в электронном виде</p>	<p>системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях          Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде          Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 1.2	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями          Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян          Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических</p>	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян          Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции          Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян          Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p>	<p>Прием-сдача сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями          Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями          Регулирование параметров</p>

	<p>операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству</p> <p>Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна</p> <p>Эксплуатировать оборудование для очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой</p> <p>Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Порядок регулирования параметров работы</p>	<p>и режимов технологических операций хранения и обработки зерна на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Упаковка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном</p>
--	---	--	---

	<p>Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства безстарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции и снижение производительности технологического оборудования в процессе выполнения технологических операций по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и продолжительность очистки, вентилирования, сушки, распределения по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции на автоматизированных линиях</p> <p>Устанавливать режимы</p>	<p>технологического оборудования и средств автоматизации при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы</p> <p>Порядок, этапы и операции составления помольных смесей</p> <p>Меры борьбы с вредителями хлебных запасов</p> <p>Технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей</p> <p>Правила и порядок очистки зерна</p> <p>Технологические свойства зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения и семян различного вида</p> <p>Принципы работы и устройство оборудования для очистки, сортировки, кондиционирования, сушки и измельчения зерна и семян</p> <p>Технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу</p> <p>Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>Методы определения технологической эффективности работы оборудования, нормы удельных нагрузок на оборудование</p> <p>Правила сушки зерна и семян различных культур</p> <p>Порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам</p> <p>Условия безопасного хранения зерна, семян и процессы, протекающие</p>	<p>технологическом оборудовании</p> <p>Маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Производство безстарного отпуска готовой продукции переработки зерна и семян</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде</p>
--	---	---	---

	<p>измельчения, дозирования и смешивания готовой продукции на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически для производства комбикормовой продукции</p> <p>Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и</p>	<p>при хранении</p> <p>Технологические схемы подготовительных линий, схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции</p> <p>Схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов</p> <p>Правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования, дробления и гидротермической обработки крупяных культур</p> <p>Правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	
--	--	---	--

	семян, в том числе в электронном виде	контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов	Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением Знания: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением Навыки: Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде	ПП 01 Производственная практика	108	Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	340	108
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме экзамена УП 01 ПП 01 ПМ 01	36	-
<b>Всего</b>	<b>648</b>	<b>360</b>



## 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	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09	<b>МДК 01.01</b> Технология хранения зерна и семян	<b>432</b>	<b>46</b>	<b>180</b>	180		-	<b>72</b>	<b>180</b>
ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.	<b>МДК 01.02</b> Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	<b>180</b>	<b>62</b>	<b>180</b>	160	20	-		
ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09	Учебная практика	<b>72</b>						<b>72</b>	
ПК 1.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09;	Производственная практика	<b>180</b>							<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>36</b>							

	<i><b>Всего:</b></i>	<b>648</b>	<b>108</b>	<b>360</b>	<b>340</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>
--	----------------------	------------	------------	------------	------------	-----------	----------	-----------	------------

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>МДК 01.01</b> Технология хранения зерна и семян		<b>180/46</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Общие вопросы хранения	<b>Содержание</b>  Основные факторы, определяющие сохранность зерна и семян. Режимы хранения зерна и семян. Способы хранения зерна и семян.	<b>2</b>  2	ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09
<b>Тема 1.2.</b> Зернохранилища и семеновохранилища	<b>Содержание</b> Основные требования, предъявляемые к зернохранилищам. Классификация и типы зернохранилищ Общая характеристика зерновых складов Башенные комплексы механизированных зерновых складов Элеватор для хранения зерна – основной тип зернохранилищ в элеваторной промышленности. Краткая характеристика различных типов элеваторов Семеновохранилища для семян зерновых культур <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <b>Практическая работа № 1.</b> Конструктивные особенности элеватора и схема его работы <b>Практическая работа № 2.</b> Составление маршрутов движения зерна на элеваторе <b>Практическая работа № 3.</b> Изучение рабочей схемы элеватора и расположение оборудования в рабочей башне	<b>18/6</b>  2 2 2 2 2 <b>6</b> 2 2 2	ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09
<b>Тема 1.3.</b> Технологические принципы хранения продовольственного зерна и семенных фондов	<b>Содержание</b> Хранение семян зерновых культур Организация и ведение технологического процесса на элеваторах и хлебоприемных предприятиях Отпускные устройства элеватора на автомобильный, железнодорожный и водный транспорт	<b>20/4</b> 2 2 2	ПК 1.2, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.

	Маршруты движения зерна на элеваторе. Управление работой элеватора	2	
	Комплексная механизация работ с зерном в элеваторах и складах.	2	
	Технологические схемы элеваторов. Размещение зерна и семян в хранилищах	2	
	Наблюдение и уход за хранящимися зерном и семенами	2	
	Учет принимаемого и хранящегося зерна	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа № 4.</b> Расчет потребности в складских помещениях для хранения зерна	2	
	<b>Практическая работа № 5.</b> Составление плана размещения семян и зерна в хранилищах	2	
<b>Тема 1.4. Режимы хранения зерна</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/6</b>	
	Общая характеристика режимов хранения зерна. Характеристика режима хранения зерна в сухом состоянии	2	ПК 1.2, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Характеристика режима хранения зерна в охлажденном состоянии, способы охлаждения зерновой массы, режимы охлаждения	2	
	Характеристика режима хранения зерна без доступа воздуха, способы создания безкислородных условий	2	
	Классификация способов хранения зерна. Мировое производство зерна	2	
	Послеуборочная обработка и хранение семян	2	
	Применение искусственно охлажденного воздуха при хранении зерна	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 6.</b> Режимы хранения зерна и семян	2	
	<b>Практическая работа № 7.</b> Сравнительная характеристика способов хранения зерна	2	
	<b>Практическая работа № 8.</b> Установление режимов сушки на зерносушилках. Расчет производительности зерносушилок и убыли зерна (семян) после сушки	2	
<b>Тема 1.5. Процессы, происходящие в зерне при хранении</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/6</b>	
	Долговечность, понятие, виды долговечности, факторы, влияющие на долговечность, причины потери жизнеспособности	2	ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Дыхание зерна, понятие, виды дыхания, следствия дыхания, методы определения интенсивности дыхания, факторы, влияющие на интенсивность дыхания	2	
	Послеуборочное дозревание зерна, факторы, влияющие на скорость процесса	2	
	Прорастание зерна при хранении, причины, изменения в качестве и количестве зерна при прорастании, меры по предупреждению прорастания зерна при хранении	2	
	Самосогревание зерновой массы, понятие, причины, источники тепла, виды самосогревания, стадии, изменения в качестве зерна при самосогревании	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 9.</b> Расчет убыли массы зерна	2	

	<b>Практическая работа № 10.</b> Определение содержания дефектных зерен в партии хранящегося зерна	2	
	<b>Практическая работа № 11.</b> Влияние срока хранения зерна на его долговечность	2	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Состав и свойства зерновой массы</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/6</b>	
	Состав зерновой массы, причины неоднородности состава, характеристика основных компонентов зерновой массы	2	ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Общая характеристика физических свойств зерновой массы и их значение в практике хранения зерна	2	
	Сыпучесть зерновой массы, понятие, значение, способы определения, факторы, влияющие на сыпучесть	2	
	Самосортирование, понятие, значение, виды истечения зерна из силосов	2	
	Скважистость, понятие, значение, факторы, влияющие на ее величину	2	
	Сорбционные свойства зерновой массы, виды сорбции, причины сорбции, значение, гигроскопичность зерновой массы, понятие равновесной влажности и методы ее определения, факторы, влияющие на величину равновесной влажности	2	
	Теплофизические свойства зерновой массы и их значение в практике хранения зерна	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 12.</b> Определение состава зерновой массы		
	<b>Практическая работа № 13.</b> Изучение свойств зерновой массы при хранении		
<b>Практическая работа № 14.</b> Строение зерна злаковых и бобовых культур			
<b>Тема 1.7.</b> <b>Производственно-технологический контроль</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/6</b>	
	Контроль за размещением зерна	2	ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Контроль качества хранящегося зерна, режимами обработки	2	
	Инвентаризация зерна и зернопродуктов, составление акта зачистки	2	
	Порядок списания убыли в весе зерна. Порядок отпуска зерна и зернопродуктов в зависимости от их качества, срока хранения и целевого назначения	2	
	Документация при отпуске. Борьба с потерями при отпуске и транспортировке	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 15.</b> График контроля хранящегося зерна	2	
	<b>Практическая работа № 16.</b> Документальное оформление операций по подработке зерна	2	
<b>Практическая работа № 17.</b> Заполнение качественных удостоверений на зерно различных культур	2		
<b>Тема 1.8.</b> <b>Хранение продуктов переработки зерна</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>	ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05,
	Мука и крупа как объекты хранения. Технология хранения продуктов переработки зерна	2	
	Наблюдение и уход при хранении за качеством и состоянием муки и крупы.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	ОК.09.
	<b>Практическая работа № 18.</b> Мукомольные свойства зерна. Расчет помольной партии	2	
	<b>Практическая работа № 19.</b> Построение схем подготовки зерна к помолу	2	
	<b>Практическая работа № 20.</b> Определение влажности муки	2	
<b>Тема 1.9. Стандартизация в хранении зерна и семян</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Возникновение стандартизации зерна и семян. Стандартизация качества зерна и семян. Стандарты на семена и зерно. Кондиции на зерно. Товарная классификация зерна. Технические требования к зерну.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 21.</b> Изучение основ стандартизации	2	
<b>Тема 1.10. Борьба с вредителями хлебных запасов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Вред, причиняемый вредителями зерна, объекты заражения, методы выявления зараженности. Классификация методов борьбы с вредителями.	2	
	Характеристика профилактических мер борьбы. Характеристика истребительных мер борьбы: механическая очистка, термические меры борьбы. Характеристика химических мер борьбы: влажная дезинсекция, влажно-газовая, аэрозольная обработка, газация. Дегазация. Дератизация.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа № 22.</b> Определение зараженности зерна вредителями	2	
	<b>Практическая работа № 23.</b> Определение суммарной плотности заражения	2	
<b>МДК 01.02</b> Технология переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях		<b>160/62</b>	
<b>Тема 2.1.  Теоретические основы технологических процессов мукомольного, крупяного и комбикормового производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/6</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Теоретические основы сепарирования зерновой смеси	2	
	Обработка поверхности зерна	2	
	Гидротермическая обработка	2	
	Формирование помольной смеси зерна на мукомольном заводе	2	
	Измельчение зерна и компонентов комбикормов	2	
	Сортирование продуктов измельчения зерна по крупности и по дробности	2	
	Шелушение зерна, сортирование продуктов шелушения зерна.	2	
	Шлифование и полирование крупы. Дозирование и смешивание компонентов	2	
	Прессование	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Оценка технологической эффективности процесса шелушения	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Оценка технологической эффективности процесса	2	

	измельчения и сортирования		
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Составление технологических схем крупноотделения и шелушения зерна	2	
<b>Тема 2.2. Технология мукомольного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Современное состояние мукомольной промышленности	2	
	Формирование качества муки в процессе производства	2	
	Сырье для производства муки	2	
	Технологическая линия мукомольного производства	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Мукомольные свойства зерна. Расчет помольной партии	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Оценка технологической эффективности гидротермической обработки	2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Расчет выхода муки. Описание технической системы измельчения.	2	
<b>Практическое занятие № 7.</b> Построение схем подготовки зерна к помолу. Построение схем размола зерна	2		
<b>Тема 2.3. Технология крупяного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/20</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Современное состояние и перспективы развития крупяной промышленности	2	
	Теоретические основы процессов технологии крупы	2	
	Процессы переработки в крупу зерна, подготовленного к шелушению	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Составление технологической схемы подготовки зерна к трёхсортному помолу	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Схемы технологического процесса. Расчёт и подбор технологического оборудования для зерноочистительного отделения.	2	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Технологическая оценка зерна. Определение эффективности измельчения зерна.	2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Определение характеристики сит, применяемых для просеивания продуктов размола.	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Расчёт и подбор оборудования для размольного отделения мельницы.	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Изучение методики расчёта выхода пшеничной и кукурузной крупы.	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Изучение методики расчета и подбора технологического оборудования крупяного завода.	2	

	<b>Практическое занятие № 15.</b> Изучение процесса дозирования компонентов комбикормов.	2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Составление схемы технологического процесса и подбор оборудования комбикормового завода.	2	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Работа по заполнению бланков качества крупы	2	
<b>Тема 2.4. Технология производства комбикормов</b>	<b>Содержание</b>	<b>28/12</b>	
	Общие сведения о комбикормовой промышленности, современное состояние и ассортименте продукции	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Характеристика сырья, используемого для выработки комбикормов	2	
	Технологические свойства компонентов комбикормов	2	
	Общие требования к производственному процессу приготовления комбикормов. Требования к основным автоматизированным технологическим линиям: линия подготовки зернового сырья; линия приготовления обогащенных добавок; линия подготовки и ввода жидких компонентов; линия дозирования и смешивания; линия гранулирования.	2	
	Технология производства рассыпных и гранулированных комбикормов	2	
	Технология производства экструдированных и экспандированных комбикормов	2	
	Особенности производства комбикормов для свиней	2	
	Ведение количественно-качественного учета при производстве комбикормов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Классификация и ассортимент комбикормов	2	
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Выбор оптимальных режимов при очистке комбикормового сырья	2	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Определение эффективности процесса дозирования в производственных условиях	2	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Физические и химические изменения продукта при экструдировании и экспандировании	2	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Оформление журнала количественно-качественного учета зерна, сырья и комбикормов	2	
<b>Практическое занятие № 23.</b> Составление акта-отчета производственного цеха по выработке рассыпных и гранулированных комбикормов. Нормы выхода готовой продукции	2		
<b>Тема 2.5. Контроль и управление процессами в мукомольном,</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Рациональная организация автоматизированного управления и контроля на предприятиях	2	
	Методы оценки технологической эффективности переработки зерна	2	



<b>крупяном и комбикормовом производстве</b>	Правила организации и ведения технологического процесса на предприятиях	2	
	Рациональное использование побочных продуктов мукомольного и крупяного производства	2	
<b>Учебная практика раздела МДК.01.01</b>			
<b>Виды работ</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение анализа и контроля качества зерна и семян в период хранения.</li> <li>2. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок.</li> <li>3. Определение цвета, запаха зерна.</li> <li>4. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов.</li> <li>5. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.</li> <li>6. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне</li> <li>7. Определение натуры зерна.</li> <li>8. Определение стекловидности зерна.</li> <li>9. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</li> <li>10. Определение количества и качества клейковины в зерне.</li> <li>11. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</li> <li>12. Анализ семян зерновых культур.</li> </ol>		<b>36</b>	ПК 1.2, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
<b>Учебная практика МДК.01.02</b>			
<b>Виды работ</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. контроль качества крупяных культур и готовой продукции;</li> <li>2. составление схемы переработки зерна в крупу;</li> <li>3. схемы работы технологического оборудования;</li> <li>4. контроль крупы, побочных продуктов и отходов.</li> </ol>		<b>36</b>	
<b>Производственная практика ПМ</b>			
<b>Виды работ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Контроль соблюдения требований к сырью при хранении и переработке зерна и семян.</li> <li>– Организация и осуществление технологического процесса выделения примесей при переработке зерна.</li> <li>– Организация и осуществление технологического процесса обработки зерна различными методами.</li> <li>– Работа в производственно-технологической лаборатории</li> </ul>		<b>180</b>	ПК 1.2, 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
<b>Курсовой проект (работа) раздела № 2</b>		<b>20</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>36</b>	
<b>Всего</b>		<b>648</b>	

## **2.4. Курсовой проект (работа).**

### **Тематика курсовых проектов (работ)**

1. Расчет и проектирование пункта послеуборочной обработки и хранения зерна в хозяйстве.
2. Послеуборочная обработка, хранение и реализация зерновых, бобовых и масличных культур (семенного, продовольственного и кормового назначения).
3. Хранение, активное вентилирование, подработка, сушка зерна и семян пшеницы.
4. Послеуборочная обработка, хранение и реализация сочной продукции (семенного, продовольственного и кормового назначения).
6. Послеуборочная обработка, хранение и реализация технических культур.
7. Послеуборочная обработка картофеля, овощей и плодов перед закладкой на хранение и реализацией.
8. Хранение плодов и ягод в хранилищах с искусственным охлаждением и регуляцией относительной влажности воздуха.
9. Хранение картофеля в стационарных хранилищах.
10. Хранение картофеля, овощей и плодов, ягод в хозяйстве.  
Тема курсовой работы может быть и более широкой, например: «Послеуборочная обработка, хранение и реализация продукции в фермерском хозяйстве «...»...».

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерские «Агрономии», «Сити-фермерство», «Биотехнологии», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы производства продукции растениеводства / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-45780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/283979>
2. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2018. — 464 с. — 28 ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
2. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Выполняет работы по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Решает задач профессиональной деятельности; Выполняет работы по организации процесса хранения и переработки зерна и семян; Выполняет работы в соответствии с профессиональной документацией.  Выбирает и применяет методы и способы	Контрольные работы,

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - оценка эффективности и качества выполнения</p>	<p>зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Выполняет работы по осуществлению технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Решает задачи профессиональной деятельности; Выполняет работы по организации процесса хранения и переработки зерна и семян; Выполняет работы в соответствии с профессиональной документацией</p>	<p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии; - решение стандартных и нестандартных задач в области профессиональной деятельности - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; - знает особенности социального и культурного контекста; - использует правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	

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

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА**  
**АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	28
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	28
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	33
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>14</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	14
2.2. Структура профессионального модуля .....	15
2.3. Содержание профессионального модуля .....	17
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>42</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	42
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	42
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>42</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях».

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	-

	<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>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>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК 09	<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</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</p>	-



	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности	
ПК 2.1	<p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья</p> <p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом</p>	<p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>

		обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	<p>Вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Осуществлять технологические</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, автоматического управления ими</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья,</p>	<p>Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Обеспечение технологических режимов хранения зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями</p>

	<p>регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде Использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии</p>	<p>полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом</p>	<p>Обеспечение технологических режимов производства мукомольной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Обеспечение технологических режимов производства крупяной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Обеспечение технологических режимов производства комбикормовой продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства</p>
--	--	---	---

		обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов	Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением Знания: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением	МДК 02.01 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	36	Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
2		Навыки: Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в	ПП 02 Производственная практика	72	Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

		том числе в электронном виде			
--	--	---------------------------------	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	108	66
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме зачета УП 02 ПП 02 ПМ 02	18	
Всего	<b>306</b>	<b>246</b>

## 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.:	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 6.3, ОК.01,ОК.02, ОК.04,ОК.05, ОК.09	<b>МДК 02.01 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>288</b>	<b>246</b>	<b>108</b>	<b>66</b>		-	<b>36</b>	<b>144</b>
ПК 2.1, ПК 2.2,ОК.01,ОК.02, ОК.04,ОК.05, ОК.09	Учебная практика	<b>36</b>							
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 6.3, ОК.01,ОК.02, ОК.04,ОК.05, ОК.09	Производственная практика	<b>144</b>							
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>306</b>	<b>246</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	-	-	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, 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
<b>МДК 02.01</b>	<b>Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>108/66</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация технологических процессов в растениеводстве</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Общие сведения. Виды автоматизации.</p> <p>Классификация систем автоматического регулирования</p> <p>Автоматизация зернопунктов. Технологическая схема зерноочистительного сушильного комплекса. Автоматизация линии обработки зерна</p> <p>Автоматизация зерносушилок. Технологические основы автоматизации сушки зерна. Автоматическое регулирование температуры сушильного агента, максимально допустимой температуры зерна и его влажности</p> <p>Автоматизация очистительных и сортировальных машин. Современные технологии очистки и сортировки зерновой массы. Автоматизация очистительных и сортировальных машин</p> <p>Автоматизация процесса активного вентилирования зерна. Технологические основы процесса активного вентилирования зерна. Автоматическое управление процессом активного вентилирования зерна</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическая работа №</b> Расчет оптимальной работы зерноочистительных машин</p> <p><b>Практическая работа №</b> Расчёт подачи воздуха для вентилирования и продолжительности вентилирования</p>	<p><b>16/4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><i>ПК 2.1, 6.3</i></p> <p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09</p>
<b>Тема 1.2. Качество зерна и условия его формирования</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Зерновая масса как объект хранения. Показатели качества партий зерна. Потребительские достоинства зерна. Состав зерновой массы. Физические свойства зерновой массы</p> <p>Технологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении</p>	<p><b>40/20</b></p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><i>ПК 2.2</i></p> <p>ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09</p>

	Факторы, влияющие на процессы, происходящие в зерновой массе при хранении	2	
	Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Технологические процессы зернохранилищ. Технологические линии для приемки и обработки зерна	2	
	Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна. Хранение зерна без доступа воздуха	2	
	Общие основы режимов хранения зерновых масс	2	
	Хранение зерновых масс в сухом состоянии	2	
	Хранение зерна в охлажденном состоянии	2	
	Химическое консервирование зерна	2	
	Влияние природно-климатических и агротехнических факторов на состав и качество зерна	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Составление плана размещения зерна и семян в хранилищах, семенных партий на хранение	2	
	<b>Практическая работа №</b> Отбор проб и определение качества зерна и семян, закладываемых на хранение	2	
	<b>Практическая работа №</b> Расчет производительности зерносушилок, норм естественной убыли при хранении	2	
	<b>Практическая работа №</b> Заполнение учетной документации на хранящиеся фонды семенного, товарного зерна, маслосемян	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение угла естественного откоса зерновой массы (определение сыпучести зерна)	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение угла трения зерновой массы по наклонной плоскости	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение скважности зерновой массы	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение влажности зерна методом высушивания	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение засоренности зерна и чистоты семян	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение зараженности и поврежденности вредителями	2	
<b>Тема 1.3. Переработка зерна в муку и крупу. Основы хлебопечения</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/4</b>	
	Значение, общая характеристика и классификация муки	2	<i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Технология производства муки	2	
	Ассортимент и показатели качества круп	2	
	Характеристика сырья для производства хлебобулочных изделий	2	
	Основы технологии производства хлеба	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Составление технологической схемы переработки зерна в крупу	2	



	<b>Практическая работа №</b> Составление технологической схемы производства хлеба	2	
<b>Тема 1.4. Порядок учёта зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	Основные правила ведения количественно-качественного учета зерна и продуктов его переработки	2	<i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Зачистка партий зерна и продуктов его переработки	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Проведение инвентаризация зерна и продуктов его переработки	2	
<b>Тема 1.5. Правила организации и ведения технологического процесса на крупяных предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/14</b>	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Общие положения. Ассортимент продукции.	2	
	Прием, размещение зерна и порядок передачи его в переработку	2	
	Организация и ведение технологического процесса	2	
	Контроль технологического процесса, качества сырья и готовой продукции	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Оформление документов по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства рисовой крупы	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства гречневой крупы	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства крупы и хлопьев из овса	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства пшена	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства крупы из ячменя	2	
	<b>Практическая работа №</b> Технология производства пшеничной шлифованной крупы	2	
<b>Тема 1.6. Правила организации и ведения технологического процесса производства продукции комбикормовой промышленности</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/6</b>	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Ассортимент комбикормовой продукции. Номенклатура сырья для производства комбикормовой продукции	2	
	Понятие о технологическом процессе производства комбикормов. Принципы построения технологического процесса производства комбикормов, БВД и премиксов	2	
	Управление технологическим процессом производства комбикормов с помощью перфокарт	2	
	Безопасная организация производства комбикормов	2	
	Размещение, хранение и отпуск готовой продукции	2	
	Основы контроля качества сырья, готовой продукции и технологических процессов производства продукции комбикормовой промышленности	2	
	Техника безопасности, производственная санитария, противопожарные и противозрывные мероприятия	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	

	<b>Практическая работа №</b> Выбор оптимальных режимов при очистке комбикормового сырья	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение эффективности процесса дозирования в производственных условиях	2	
	<b>Практическая работа №</b> Определение равномерности смешивания компонентов комбикормов и влияние продолжительности смешивания на однородности комбикормов	2	
<b>Тема 1.7. Правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/8</b>	
	Ассортимент и качество продукции, вырабатываемой на мукомольных заводах	2	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Виды помолов пшеницы и ржи и нормы выхода продукции	2	
	Организация технологического процесса	2	
	Приемка, размещение и очистка зерна в зернохранилищах	2	
	Рекомендуемые показатели качества зерна, передаваемого мукомольному заводу	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Построение схемы зерна к помолу	2	
	<b>Практическая работа №</b> Построение отдельных процессов помола (драной процесс, шлифовочный процесс, размольный и вымольный процессы)	2	
	<b>Практическая работа №</b> Формирование и контроль готовой продукции	2	
<b>Практическая работа №</b> Оценка качества муки	2		
<b>Тема 1.8. Контроль качества растениеводческой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	
	Виды и средства контроля качества растениеводческой продукции	2	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	Организация процесса контроля качества на производстве	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №</b> Декларирование и сертификация зерна	2	
<b>Учебная практика раздела Виды работ</b>		<b>36</b>	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
1. Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Подготовка зерна к анализу. Отбор проб. Выделение навесок.			
2. Определение цвета, запаха зерна.			
3. Определение влажности на влагомерах. Изучение приборов для проведения анализов.			
4. Определение влажности зерна основным методом высушивания и с предварительным подсушиванием.			
5. Определение засоренности зерна. Изучение фракций сорной и зерновой примесей в зерне			
6. Определение натуры зерна.			

<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Определение стекловидности зерна.</li> <li>8. Определение зараженности зерна вредителями хлебных запасов.</li> <li>9. Определение количества и качества клейковины в зерне.</li> <li>10. Определение чистоты семян и поштучно учитываемой примеси.</li> <li>11. Анализ семян подсолнечника.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация производства</li> <li>2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</li> <li>3. Оперативное планирование работы производства</li> <li>4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</li> <li>5. Организация труда персонала на производстве</li> <li>6. Реализация готовой продукции на производстве</li> <li>7. Ознакомление с работой подъемно-транспортного оборудования.</li> <li>8. Ознакомление с работой оборудования для очистки зерна от примесей.</li> <li>9. Ознакомление с работой зерносушильного оборудования.</li> <li>10. Ознакомление с технологическими и поточно-транспортными схемами зерноскладов и складов для готовой продукции.</li> <li>11. Ознакомление с устройством, технологическими и поточно-транспортными схемами элеватора.</li> <li>12. Приемка и размещение зерна на хранение</li> <li>13. Определение качества принимаемого зерна</li> <li>14. Определение качества хранящегося зерна.</li> </ul>	<b>144</b>	<i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.2, ПК 6.3</i> ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>	
<b>Всего</b>	<b>306</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Агрономии», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.  
Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364958>
2. Наумова, М. П. Технология производства продукции растениеводства : учебно-методическое пособие / М. П. Наумова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023 — Часть 2 : Морфология и технология возделывания полевых сельскохозяйственных культур. Основы кормопроизводства, селекции и семеноводства — 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385580>
3. Тупольских, Т. И. Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : учебно-методическое пособие / Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2021. — 59 с. — ISBN 978-5-7890-1965-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237932>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ПК 2.2	Выполнение работ по осуществлению организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья. Технологическое обеспечение процессов. Решение задач профессиональной деятельности; Выполнение работ по организации процесса хранения и переработки зерна и семян; Выполнение работ в соответствии с профессиональной документацией	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,
ОК 01	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - оценка эффективности и качества выполнения	оценка тестового контроля.
ОК 02	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии; - решение стандартных и нестандартных задач в	

	<p>области профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- знает особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- использует правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-II 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»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.5</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	Error!
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	Error! Bookmark not defined.
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	56
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>57</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	57
2.2. Структура профессионального модуля .....	58
2.3. Содержание профессионального модуля .....	59
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>63</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	63
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	63
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>63</b>

# 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 ВД 3 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 по направленности Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	-



	<p>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>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>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	-
ОК 09	<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</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</p>	-

	или интересующие профессиональные темы	направленности	
ПК 3.1	<p>Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям</p> <p>Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</p> <p>Использовать</p>	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции</p> <p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в</p>

	<p>информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p>	<p>соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья  Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>
--	--	---	---

		<p>продуктов питания из растительного сырья Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p> <p>продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> <p>Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p> <p>Способы установки ориентировочных титров</p> <p>Требования, предъявляемые к рабочим растворам</p> <p>Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним</p> <p>Технологический процесс приготовления питательных сред</p> <p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p> <p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные</p>	
--	--	---	--

		<p>лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 3.2	<p>Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и</p>	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой</p>	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>

	<p>безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p> <p>Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	<p>продукции</p> <p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными</p>
--	---	--	---

	<p>продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p> <p>Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья,</p>	<p>способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья,</p>	<p>(аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из</p>
--	---	--	--

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Настраивать работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Снимать показания с приборов, используемых при проведении</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> <p>Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p> <p>Способы установки ориентировочных титров</p> <p>Требования, предъявляемые к рабочим растворам</p> <p>Классификация реактивов по чистоте, свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним</p> <p>Технологический процесс приготовления питательных сред</p> <p>Основные оптические законы, оптические и электронно-оптические измерения</p> <p>Классификация и характеристики полярографических, спектральных и пробирных методов анализа</p> <p>Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений</p>	<p>растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
--	--	--	--



	<p>спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-</p>	<p>Назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p> <p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</p>	
--	---	---	--

	<p>ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p>процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением</p>	<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов</p>	<p>Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде</p>

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным	УП 03 Учебная практика	36	Расширение и углубление практической подготовки, получение

	<p>обеспечением</p> <p>Знания: Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением</p> <p>Навыки: Ведение документации по обслуживанию оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде</p>			<p>дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>
		<p>ПП03 Производственная практика</p>	72	<p>Расширение и углубление практической подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета</i> УП 03 ПП 03 ПМ 03	18	-
Всего	<b>270</b>	<b>216</b>

## 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.:	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК.3.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09	<b>МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>	<b>252</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	36	-	-	72	<b>108</b>
ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					72	
ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>270</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
<b>МДК 03.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>72/36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>1.</b> Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	<b>4 / 2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>	ПК 3.1 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
<b>Тема 1.2.</b> Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. <b>2.</b> Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа <b>3.</b> Программа производственно-технологического контроля производства. <b>4.</b> Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. <b>5.</b> Технологическая схема производства продукта. <b>6.</b> Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>1.</b> Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа. <b>2.</b> Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа <b>3.</b> Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов. . Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	<b>8 / 8</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>8</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>	ПК 3.1 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.

<b>Тема 1.3.</b> Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	<b>Содержание</b>	<b>8 / 4</b>	ПК 3.1 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	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.	<b>2</b>	
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	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.	<b>2</b>	
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4</b> Методы исследования пищевого сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>20/</b>	ПК 3.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Инструментальные и органолептические методы исследования пищевых продуктов. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов его переработки: химические, физико-химические и биохимические методы.	2	
	2. Гравиметрические методы анализа. Методика взвешивания. Работа на технических, электронных и аналитических весах. Расчеты в весовом анализе	2	
	3. Основы объёмного анализа. Приготовление стандартных растворов. Процессы титрования. Расчёты в объёмном анализе.	2	
	4. Оптические методы анализа. Спектроскопия и другие оптические методы. Правила работы на приборах	2	
	5. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия, характеризующие качество пищевого сырья и продуктов. Единичные и комплексные показатели качества товаров, способы проведения контроля качества	2	
	6. Общие принципы анализа пищевого сырья и продуктов его переработки. Понятия разделения и концентрирования. Подготовка проб пищевых продуктов для анализа. Особенности органолептической оценки качества пищевых продуктов.	2	
	7. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов	2	
	8. Химические и физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов.	2	

	9. Определение массовой доли влаги, золы, белка, жира, титруемой кислотности в пищевом сырье и продуктах. Оптические характеристики пищевых объектов. Виды люминесценции. Физические основы метода. Интенсивность и квантовый выход люминесценции. Применение люминесценции для оценки доброкачественности пищевого сырья. Идентификация и люминесцентный анализ пищевого сырья.	2	
	10.Классификация электрохимических методов анализа. Основы потенциометрических определений. Ионоселективные электроды. некоторых ионов, макро- и микроэлементов с использованием ионометри, рН-метрия.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6/6</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение техники безопасности при проведении лабораторного контроля и правил работы с химическими реактивами, маркировки химических веществ, правил хранения и работы с ядовитыми веществами.	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Навыки работы с химической посудой при проведении химического анализа.	2	
	<b>Практическое занятие №3</b> Приготовление стандартных растворов для анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	2	
<b>Тема 1.5.</b> Качество пищевых продуктов растительного происхождения	<b>Содержание</b>	<b>10/2</b>	
	1. Качество пищевой продукции. Показатели качества: пищевую, биологическую, физиологическая, энергетическая ценность продукта, сохраняемость, доброкачественность, эргономичность, эстетичность, безопасность, экономность, технологичности, экологические. Методы оценки качества пищевых продуктов и сырья	2	ПК 3.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	2. Режим хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	2	
	3. Процессы, происходящие при хранении сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	
	4.Безопасность продуктов питания. Федеральный закон о качестве и безопасности продуктов питания.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b> Методика взятия образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для лабораторных исследований	2	
<b>Тема 1.6.</b> Исследования качества пищевых продуктов растительного	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	ПК 3.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Зерно, качество зерна. Виды муки.	2	
	2.Формирование качества муки в процессе производства. Хранение муки.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		

происхождения	<b>Практическое занятие №5</b> Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна.	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Приемка, отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам	2	
	<b>Практическое занятие №7</b> Определение влажности, зольности, кислотности, крупности помола муки	4	
	<b>Практическое занятие №8</b> Определение количества и качества клейковины в пшеничной муке	4	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		72	ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09
1. Изучение видов стандартов на сырье, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
2. Организация работ в производственных лабораториях.			
3. Методы контроля свойств полуфабрикатов и технологического режима.			
4. Идентификация и фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
5. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			
<b>Производственная практика раздела</b>		108	ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве			
2. Отбор проб зерна. Оценка качества зерна по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности зерна.			
3. Отбор проб крупы. Оценка качества крупы по органолептическим показателям и наличию примесей. Определение влажности крупы.			
4. Отбор проб и экспертиза качества муки по органолептическим свойствам, массовой доли влаги.			
5. Определение зольности, кислотности, крупности помола пшеничной муки.			
6. Организация и осуществление технологического процесса			
7. Работа в производственно-технологической лаборатории			
<b>Промежуточная аттестация</b>		18	
<b>Всего</b>		270	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерская «Агрономии», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.  
Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свидерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316>
2. Скрыбина, О. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Е. Ю. Тарасова. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-28-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202238>
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	Выполнение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.2	Выполнение лабораторных исследований в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	
ОК 01	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - оценка эффективности и качества выполнения	

ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных задач в области профессиональной деятельности</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- знает особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- использует правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**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»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>67</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	67
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	67
1.3.    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	70
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>71</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	71
2.2. Структура профессионального модуля .....	72
2.3. Содержание профессионального модуля .....	73
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>76</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	76
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	76
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>76</b>

# 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 ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска	-

	<p>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>информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.09	<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>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>	

ПК 4.1	Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья	Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 4.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
ПК 4.3	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.4	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с	Организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, выявленных в

	технологических линиях Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологическими инструкциями	ходе контроля качества технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 4.5	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ПК 6.2	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания растительного происхождения	применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знания: Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания растительного	Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	6	Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель».
2			Тема 1.4. Организация работы основных	6	



		происхождения Умения: Использовать специализированно е программное обеспечение Навыки: применения цифрового управления технологическими и производственными процессами	структурных подразделений (цеха, участки)		Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособност и выпускника
3			Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	6	
4			Тема 1.6. Методика расчета зарботной платы	6	
5			Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	6	
6			Тема 1.9. Контроль деятельности структурного подразделения	6	
7			ПП 03	36	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета ПП 04 ПМ 04	-	-
Всего	<b>144</b>	<b>102</b>

## 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.:	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1- 4.5, ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.	<b>МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	30	-	-		72
ПК 4.1- 4.5, ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>102</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<i>72/30</i>	
<b>Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции</b>	<b>Содержание</b>	<i>6/4</i>	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Нормирование выхода продукции	<i>2</i>	
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья растительного происхождения		
	3. Методика расчета выхода продуктов растительного происхождения		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>4</i>	
Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья растительного происхождения	<i>4</i>		
<b>Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения</b>	<b>Содержание</b>	<i>10/6</i>	ПК 4.3. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Формы документов, порядок их заполнения	<i>4</i>	
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов растительного происхождения		
	3. Учет готовой продукции		
	4. Учет выполненных работ		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>6</i>	
	Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов растительного происхождения	<i>2</i>	
Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	<i>4</i>		
<b>Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей</b>	<b>Содержание</b>	<i>12/6</i>	ПК 4.3, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Бригадная форма организации труда	<i>6</i>	
	2. Основные приемы организации работы исполнителей		
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад		
	4. Специальная оценка условий труда и производства		

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	2	
	Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов растительного происхождения	2	
	Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей	2	
<b>Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/0</b>	ПК 4.4. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Принцип работы линии производства продуктов растительного происхождения	6	
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.		
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса		
4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения			
<b>Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 4.5. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов растительного происхождения	2	
	2. Графики выхода на работу, виды графиков		
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	2	
Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников	2		
<b>Тема 1.6. Методика расчета заработной платы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/2</b>	ПК 4.3, ПК 6.2 ПК 4.4, ПК 4.5. ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Сущность оплаты труда	4	
	2. Методика расчета заработной платы		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве	2	
<b>Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Структура издержек производства	4	
	2. Пути снижения затрат		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий	4	
<b>Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05,
	1. Расчет стоимости основных фондов	8	
	2. Расчет объема товарной продукции		
	3. Расчет цены на продукцию		
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4		

	Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	4	ОК.09.
<b>Тема 1.9. Контроль деятельности структурного подразделения</b>	<b>Содержание</b>	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов растительного происхождения	6	
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску		
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья		
4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья			
<b>Производственная практика ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов питания из растительного сырья в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.		72	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.09.
<b>Всего</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Шлыкова, Т. Н. Экономика и организация сельскохозяйственного производства : методические указания / Т. Н. Шлыкова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370160>.
2. 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>
- 3.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 4.3	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 4.4	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 4.5	Знание правил первичного документооборота учета и	

	<p>отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.</p>	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных задач в области профессиональной деятельности</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- знает особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- использует правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

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

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ**

**2024 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>80</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	80
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	80
1.3.    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	82
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>83</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	83
2.2. Структура профессионального модуля .....	84
2.3. Содержание профессионального модуля .....	85
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.8</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	Error! Bookmark not defined.8
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	Error! Bookmark not defined.8
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>Error! Bookmark not</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ 17282 ПРИЕМЩИК СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ»

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 5 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы Дополнительный профессиональный блок, по запросу отрасли и работодателя ООО "Победитель".

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК. 01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.09	понимать общий смысл	правила построения	

	<p>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</p>	<p>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</p>	
ПК 5.1	<p>Проводить прием и сортировку сельскохозяйственных продуктов и сырья по общепринятым методикам и соотносить его с требованиями стандартов          Определять качество принимаемой продукции в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, класса, состояние дефектности, веса и размера          Хранить принятую продукцию и отпускать ее получателям, согласно определенным правилам и нормам          Оформлять установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	<p>Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья          Правила определения качества сдаваемой продукции          Правила взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья          Государственные стандарты и технические условия</p>	<p>Приёмка продуктов растениеводства.          Определение качества сдаваемой продукции и сырья: определение вида сырья, его сорта, состояния дефектности; проведение качественных и количественных измерений; сортировка по установленным признакам          Организация хранения продуктов растениеводства (выбор способов хранения принятой сельскохозяйственной продукции и сырья)          Оформление сопроводительных документов при приёмке и сдаче сырья и продуктов растениеводства</p>
ПК 6.2	<p>Использовать специализированное</p>	<p>Настраивать автоматизированную</p>	<p>применения цифрового управления</p>

	программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	программу технологического процесса производства продуктов питания растительного происхождения	технологическими и производственными процессами;
--	--	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знания: Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания растительного происхождения Умения: Использовать специализированное программное обеспечение Навыки: применения цифрового управления технологическими и производственным и процессами	Тема 1.1. Организация контроля качества зерна	8	Детализируется и углубляется изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевых требований предприятия ООО «Победитель». Расширение и углубление подготовки, получение дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника
Тема 1.2. Методы определения качества зерна			12		
Тема 1.3. Правила приёмки и определения качества плодовоовощной продукции и масличных культур			8		
Тема 1.4 Правила приёмки и определения качества маслосемян, комбикормов			8		
2			ПП 05	36	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета ПП 05 ПМ 05	18	-
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>126</b>

## 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.:	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ОК 01 ОК 0 9	Раздел 1. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	<b>144</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	54	-	-		72
ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК 0 9	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>
ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК 0 9	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>162</b>	<b>126</b>	<b>72</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>МДК 05.01 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья</b>		<b>72/54</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/14</b>	
<b>Организация контроля качества зерна</b>	Значение рабочей профессии. Общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать приёмщик сельскохозяйственной продукции.	1	ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК 09
	Виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения	1	
	Приём и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растениеводства	2	
	Правила определения качества. Особенности определения качества продукции растениеводства	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна. Очистка зерна. Сушка зерна. Активное вентилирование зерна. Обеззараживание хлебных запасов	2	
	Определение характеристик показателей качества злаковых культур и гречихи и стандартные методы их определения	2	
	Определение характеристик показателей качества бобовых культур и стандартные методы их определения	2	
	Определение характеристик качества масличных культур и стандартные методы их определения	2	
	Установление соответствия требованиям ГОСТ партий зерна	2	
	Определение средневзвешенного качества зерна	2	
	Контроль за проведением активного вентилирования зерна. Активное вентилирование зерна с целью сушки. Контроль качества реализуемых	2	

	хлебопродуктов		
<b>Тема 1.2. Методы определения качества зерна</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/22</b>	
	Правила определения качества сдаваемой продукции	2	ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК0 9
	Способы и приемы безопасного выполнения работ при приемке сельскохозяйственной продукции	2	
	Причины образования дефектов продукции и сырья. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>	
	Определение органолептических свойств зерна	2	
	Определение засоренности зерна	2	
	Определение пленчатости овса	2	
	Определение стекловидности пшеницы	2	
	Определение качества и количества клейковины	2	
	Определение основных видов дефектов овощей и плодов	2	
	Определение основных видов дефектов зерна	2	
	Определение содержания зерен пораженных головней и спорыньей	2	
	Определение зараженности и поврежденности зерна вредителями	2	
	Определение влажности зерна	2	
Определение натуры зерна	2		
<b>Тема 1.3. Правила приёмки и определения качества плодоовощной продукции и масличных культур</b>	<b>Содержание</b>	<b>4/6</b>	ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК0 9
	Классификация свежих плодов и овощей	1	
	Оценка качества свежих плодов и овощей	1	
	Правила приёмки и оценки качества плодов и ягод	1	
	Подготовка хранилищ. Ремонт хранилищ перед закладкой продукции.	1	
	Проведение дезинфекции хранилищ. Дератизация хранилищ		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Определение качества моркови и свеклы	2	
	Оценка качества капусты, лука и картофеля	2	
Классификация дефектов и механических повреждений плодов и овощей	2		
<b>Тема 1.4 Правила приёмки и определения качества маслосемян,</b>	<b>Содержание</b>	<b>2/12</b>	ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК0 9
	Стандарты на семена рапса для переработки на масло	1	
	Оценка качества комбикормов	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	Оценка качества масличного сырья и готового растительного масла	2	
	Расчёт питательности комбикормов	2	



<b>комбикормов</b>	Заполнение лабораторной документации качества зерна при приемке	2	
	Документальное оформление по реализации зерна и зерновых продуктов	2	
	Документальное оформление оздоровительных мероприятий по хранению зерна	2	
	Документальное оформление количественно-качественного учета	2	
<b>Производственная практика раздела</b> <b>Виды работ</b>		<b>72</b>	ПК 5.1, ПК 6.2 ОК 01 ОК 9
– Изучение основных этапов приемки сельскохозяйственной продукции.			
– Приемка сельскохозяйственной продукции и сырья.			
– Изучение оборудования для отбора проб.			
– Изучение правил отбора проб зерновых культур для анализа.			
– Изучение правил отбора проб овощных культур для анализа.			
– Изучение правил отбора проб технических культур для анализа.			
– Изучение способов определения качества зерновых культур.			
– Изучение способов определения качества овощных культур.			
– Изучение способов определения качества технических культур.			
– Изучение дефектов сельскохозяйственной продукции.			
– Изучение способов устранения дефектов сельскохозяйственной продукции.			
– Изучение основных этапов отпуска растениеводческой продукции со склада.			
– Знакомство с правилами заполнения приходно-расходной документации.			
– Оформление установленной документации на продукцию растениеводства.			
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>162</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Агрономии», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андреев, Н. Н. Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья : учебное пособие / Н. Н. Андреев, Ф. А. Мударисов. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207119>

2. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318752>.

3. Мударисов, Ф. А. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья» : методические указания / Ф. А. Мударисов. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 11 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207194>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Выполняет работы по использованию различных методов оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.2	Настраивает автоматизированную программу технологического процесса производства	
ОК 01	Решает задачи профессиональной деятельности (Приемка и сортировка продуктов растениеводства)	
ОК 09	Оформляет установленную документацию для каждого вида сельскохозяйственного сырья и продукции	

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМц06 АВТОМАТИЗАЦИЯ И ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>91</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	91
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	91
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>94</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	94
2.2. Структура профессионального модуля .....	95
2.3. Содержание профессионального модуля .....	96
<b>3. Условия реализации профессионального модуля.....</b>	<b>98</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	98
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	98
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>98</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 «Автоматизация и цифровизация производства»

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 6. Автоматизация и цифровизация производства

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и работодателя ООО "Победитель".

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК.02	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	<p>источники финансирования          презентовать идеи открытия          собственного дела в          профессиональной          деятельности          определять источники          достоверной правовой          информации          составлять различные          правовые документы          находить интересные          проектные идеи, грамотно          их формулировать и          документировать          оценивать          жизнеспособность          проектной идеи, составлять          план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу          коллектива и команды          взаимодействовать с          коллегами, руководством,          клиентами в ходе          профессиональной          деятельности</p>	<p>психологические основы          деятельности коллектива          психологические          особенности личности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои          мысли и оформлять          документы по          профессиональной тематике          на государственном языке          проявлять толерантность в          рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления          документов          правила построения устных          сообщений          особенности социального и          культурного контекста</p>	-
ОК.06	<p>проявлять гражданско-          патриотическую позицию          демонстрировать          осознанное поведение          описывать значимость          своей специальности          применять стандарты          антикоррупционного          поведения</p>	<p>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</p>	-
ОК.07	<p>соблюдать нормы          экологической          безопасности          определять направления          ресурсосбережения в          рамках профессиональной          деятельности по</p>	<p>правила экологической          безопасности при ведении          профессиональной          деятельности          основные ресурсы,          задействованные в          профессиональной</p>	-

	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	деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК.09	определять источники достоверной правовой информации	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 6.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально- ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально- ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	применения отраслевых автоматизированных систем;
ПК 6.2	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания растительного происхождения	применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;
ПК 6.3	Пользоваться профессиональными	Методы и средства сбора, обработки, хранения,	Ведение документации по обслуживанию

компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания растительного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями	передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	72	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета ПП 06 ПМ 06	18	
Всего	<b>162</b>	<b>108</b>



## 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.:	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 - П.К 6.3 ОК 1-9	МДК 06.01 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	36	-	-		72
ПК 6.1 - П.К 6.3 ОК 1-9	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						72
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>162</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК 06.01 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности</b>		<b>72/36</b>	
<b>Тема 1.1. Специализированная справочная система для специалистов предприятий пищевой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	ПК 6.1 -П.К 6.3 ОК 01-09
	Роль информатизации в современном обществе. Государственная Программа развития цифровой экономики РФ.	2	
	Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	2	
	Направления цифровой трансформации АПК	2	
	Перспективы и эффективность цифровой трансформации АПК	2	
	Передовые цифровые технологии в АПК.	4	
	Техническое обеспечение цифровых технологий.	2	
	Прикладные аспекты внедрения цифровизации по отраслям АПК.	2	
	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения	2	
	Роль информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности специалиста-технолога.	2	
	Инновационные технологии в мукомольном производстве	4	
	Инновационные технологии в крупяном производстве	4	
	Инновационные технологии в производстве комбикормов	4	
	Современные технологии упаковочных материалов и тары	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>36</b>	
	Работа со специализированной справочной системой для специалистов предприятий пищевой продукции «Техэксперт: Пищевая промышленность»	4	
	Оформление документации средствами Microsoft Word	4	
Текстовый редактор Microsoft Word. Оформление деловой и технической документации	4		
Графическое оформление производственных документов	4		
Решение профессиональных задач в MS Excel.MathCAD, Maple	4		

	Средства анализа данных в таблицах. Диаграммы. Графики	4	
	Подготовка презентаций по профессиональной тематике	4	
	Построение технологических схем, планов производственных помещений средствами MS Visio	4	
	Работа с базами данных в MicrosoftAccess. Создание отчетов	4	
<b>Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>		<b>72</b>	ПК 6.1 -П.К 6.3 ОК 01-09
<b>Виды работ</b> – Решение профессиональных задач в системе электронных таблиц. – Создание компьютерных презентаций по профессиональной тематике. – Построение технологических схем, планов производственных помещений средствами MS Visio – Использование функций в MS ExcelMathCAD, Maple – Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. – Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения.			
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>162</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаштова, М. Е. Технология формирования систем автоматического управления типовыми технологическими процессами, средствами измерений, несложными мехатронными устройствами и системами / М. Е. Гаштова, М. А. Зулькайдарова, Е. И. Мананкина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47357-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364496>.

2. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-4858-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142330>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Применяет отраслевые автоматизированные системы	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Выполняет цифровое управление технологическими и производственными процессами	
ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов	Ведет документацию по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания растительного происхождения, в том числе в электронном виде	
ОК 01 Выбирать способы	Выбирает способы решения задач	

решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
<i>ОК 02</i> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
<i>ОК 03</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	
<i>ОК 04</i> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
<i>ОК 05</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
<i>ОК 06</i> 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	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
<i>ОК 07</i> Содействовать	Содействует сохранению окружающей	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
<i>ОК 08</i> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
<i>ОК 09</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

«ОУП6.01Русский язык».....	102
«ОУП6.02 Литература».....	16
«ОУП6.03История» .....	50
«ОУП6.04 Обществознание».....	87
«ОУП6.05 География» .....	121
«ОУП6.06 Иностранный язык» .....	151
«ОУП6.07 Математика» .....	169
«ОУП6.08 Информатика» .....	198
«ОУП6.09 Физическая культура» .....	218
«ОУП6.10 ОБЗР».....	240
«ОУП6.11 Физика» .....	275
«ОУПу.12 Химия».....	295
«ОУПу.13 Биология».....	335
«Индивидуальный проект» .....	361

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.01 Русский язык»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>103</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>104</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	104
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	104
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>105</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	105
2.2. Содержание дисциплины.....	6
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>1133</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>1133</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Русский язык»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: развитие устной и письменной речи, монологической и диалогической речи, а также навыков грамотного, безошибочного письма, как показателя общей культуры человека.

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,	

	<p>профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>-Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>	<p>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>-Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</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	60	38
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
Всего	72	38

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		
<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>		<b>11</b>	ОК.05		
<b>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.05		
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии				
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>			
Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе		<b>Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.05
Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь профессии					
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>				
Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов					
<b>Тема 1.3. Язык как система знаков</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.05		
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и				

	его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии		
	<b>Контрольная работа №1 «Язык и речь».</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b>		<b>27</b>	ОК.04; ОК.05
<b>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.04; ОК.05
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся		
<b>Тема 2.2. Морфемика и словообразование</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.04; ОК.05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на -З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок		
<b>Тема 2.3. Имя существительное как часть речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.04; ОК.05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени		

	существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.		
<b>Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.04; ОК.05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных		
<b>Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.04; ОК.05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.		
<b>Тема 2.6. Местоимение как часть речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Правописание числительных.		

	Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ		
<b>Тема 2.7. Глагол как часть речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.		
<b>Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.04; ОК.05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.		
<b>Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.04; ОК.05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ		

	<b>Контрольная работа №2 «Фонетика, морфология и орфография»</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>10</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09
<b>Тема 3.1 Основные единицы синтаксиса</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении		
<b>Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении		
<b>Тема 3.3. Сложное</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.05; ОК.09



<b>предложение</b>	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат		
	<b>Контрольная работа №3 «Синтаксис и пунктуация»</b>	<b>1</b>	
<b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>		<b>12</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК.04.04
<b>Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК.04.02
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии. Отраслевые терминологические словари		
<b>Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК.04.02
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	

	Практическая работа. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)		
<b>Тема 4.3. Научный стиль.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК.04.02
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Публицистический стиль речи, его особенности.		
<b>Тема 4.4. Деловой стиль</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04; ОК.05; ОК.09; ПК.04.02
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Виды документов в профессиональной деятельности.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>12</b>	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Русского языка и культуры речи, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаврилова, Н. А. Русский язык и культура речи: учебное пособие для спо / Н. А. Гаврилова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-9229-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189325>.
2. Штайн, К. Э. Современный русский язык. Фонетика. Лексикология. Словообразование. Морфология. Синтаксис: учебник / К. Э. Штайн, Д. И. Петренко. — Москва: ФЛИНТА, 2022. — 836 с. — ISBN 978-5-9765-5049-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298826>
3. Абрамец, И. В. Русский язык и культура речи: практикум: учебное пособие / И. В. Абрамец. — Санкт-Петербург: 2023. — 93 с. — ISBN 978-5-907618-59-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329393>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Белоглазова, Е. В. Русский язык: морфемика, словообразование, морфология: учебное пособие / Е. В. Белоглазова, В. И. Белоусова, Е. А. Кулебякина. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-8156-1104-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163530>.
2. Батурина, О. А. Русский язык: учебно-методическое пособие / О. А. Батурина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 112 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133039>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности - правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	-владение навыками организации учебнопознавательной деятельности; - своевременность и качество выполнения учебных заданий; -рациональность планирования и организации деятельности по изучению учебной дисциплины; - обоснованность постановки цели, выбора и применения	- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование); - оценка преподавателем конспектов; -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;

<p>- 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.</p> <p>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать</p>	<p>способа решения профессиональной задачи из известных в соответствии с реальными и заданными условиями и имеющимися ресурсами;</p> <p>- рациональное распределение времени на все этапы работы;</p> <p>-самостоятельность обнаружения допущенных ошибок, своевременность коррекции деятельности на основе результатов самооценки деятельности;</p> <p>-аргументированность оценки эффективности и качества решения профессиональных задач.</p>	<p>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы;</p> <p>- оценка индивидуальных устных ответов;</p> <p>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</p>
---	--	--

<p>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.</p> <p>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>		
---	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУП6.02 Литература»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>17</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>18</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	18
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	18
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>22</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	22
2.2. Содержание дисциплины.....	23
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>43</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	43
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	43
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>43</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Литература»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	



	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>применять современную научную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой</li> </ul>	-

	<p>самообразования;          выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;          определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,          выявлять источники финансирования;          презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;          определять источники достоверной правовой информации;          составлять различные правовые документы;          находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;          оценивать жизнеспособность проектной идеи,          составлять план проекта</p>	<p>грамотности; правила разработки презентации;          основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- организовывать работу коллектива и команды;          - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива;          - психологические особенности личности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>	<p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной</p>	<p>- правила оформления документов; правила построения устных сообщений;          особенности</p>	-

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке	социального и культурного контекста.	
ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	-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	

	профессиональные темы		
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	- Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

## 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	108	54
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>108</b>	<b>54</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работ	Объем, ак.ч./ в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемых которыми способствуют элемент программы
<b>Введение</b>		2	0К01,0К02,
<b>Введение.</b>	<p><b>Содержание</b>            Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств</p>	2	0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b>		6	
<b>Тема 1.1. А.С. Пушкин как национальный гений и символ</b>	<b>Содержание</b>	2	0К01,0К02, 0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.). Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическая работа.</b> Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.).		
	<b>Содержание</b>	2	

	<p>Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова, лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...»</p> <p>Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова, лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк».</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций.</p>	2	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.3</p>
«Дело мастера боится».	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b></p> <p>«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»</p>	2	
<p><b>Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b></p>	38		

<b>Тема 2.1.</b> <b>Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)</b>	<b>Содержание</b> Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века - «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве".	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных работ.</b>	2	
	<b>Практическая работа.</b> Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера</b>	<b>Содержание</b> А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Содержание</b> Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров".	4	
<b>Тема 2.3</b> <b>Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева(1818—1883) «Отцы</b>	<b>Содержание</b> Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров".	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

и дети»	<p><b>В том числе практических и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее), рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее).</p>	2	
«Ты профессионалом астронома метростроевца не удивишь!..»	<p><b>Содержание</b></p>	2	
	<p><b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b></p> <p>Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных работ.</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»</p>	2	0К01,0К02, 0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.3



<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826-1889): русская жизнь в иносказаниях</b></p>	<p>Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербла, ирония, сатира. Эзопов язык Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотношении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.</p>	2	0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<p><b>Тема 2.5</b> <b>Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных работ.</b></p>	2	
<p><b>Практическая работа.</b> Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова.</p>			
<p><b>Тема 2.6.</b> <b>Человек в</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	0К01,0К02,0К03, ОК 04,

<b>поиске правды и любви: «любовь - это деятельное желание добра другому...» - в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910).</b>	«Севастопольские рассказы» (1855) - непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира».		
<b>Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.3
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	Рассказы и повести Н.С. Лескова. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»		
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01, ОК02, 0

<p><b>Крестьянство как обирательный герой поэзии Н.А. Некрасова</b></p>	<p>Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>		<p>К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных работ.</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>Практическая работа.</b> Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова.</p>		
	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	<p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «SiLentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др. <b>Тема 2.8</b> <b>Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</b></p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных работ.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.		
<p><b>Тема 2.9</b> <b>Проблема ответственности и человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860-1904)</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX - начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.</p> <p><b>В том числе лабораторных и практических работ</b></p> <p><b>Практическая работа.</b> Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».</p> <p><b>Содержание</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>

	<p>Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме - привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме - официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.</p>		
	<p><b>В том числе лабораторных и практических работ.</b></p>	2	
	<p><b>Практическая работа.</b> Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме.</p>		
<p><b>Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b></p>		16	
<p><b>Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	0К01,0К02,0
<p><b>И. А. Бунина</b></p>	<p>Иван Алексеевич Бунин (1870-1953). Факты биографии. Первый русский писатель - лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие - по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа - по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали- символы, сочетание различных пластов лексики.</p>		К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p><b>Содержание</b></p>	2	0К01,0К02,0

<b>Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна</b>	Александр Иванович Куприн (1870-1938). Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А.Роом,1964).		К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни</b>	<b>Содержание</b> Максим Горький (1868-1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Пэрры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне». <b>В том числе практических и лабораторных работ.</b> <b>Практическая работа.</b> Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	<b>4</b>       <b>2</b>	0К01,0К02,0 К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	0К01,0К02,0 К03, ОК 04,

<b>Тема 3.4.</b> <b>Серебряный век:</b> <b>общая</b> <b>характеристика</b> <b>и основные</b> <b>представители</b>	<p>От реализма - к модернизму. Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурноисторическая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма - к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я - изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре. Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искарот", "Большой шлем" и другие Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация.</p>		ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 3.5.</b> <b>А. Блок. Лирика.</b> <b>Поэма</b> <b>«Двенадцать»</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Александр Александрович Блок (1880-1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока - «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене.</p>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, 0 К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 3.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, 0

<b>Поэтическое новаторство В. Маяковского</b>	Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину». Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре. Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.		К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Сергей Александрович Есенин (1895-1925). («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...»). Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке. <b>В том числе практических и лабораторных работ.</b> <b>Практическая работа.</b> Работа с поэтическими произведениями С. Есенина - выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</b>		12	
<b>Тема 4.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой</b>	<b>Содержание</b> Марина Ивановна Цветаева (1892-1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое - птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»). Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке.	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09



<b>Тема 4.2.</b> <b>Андрей</b> <b>Платонов.</b> <b>«Усомнившийся</b> <b>Макар»</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	0К01,0К02,0 К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар - «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.).		
	<b>В том числе практических и лабораторных работ.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова.		
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	0К01,0К02,0 К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Тема 4.3.</b> <b>Вечные темы в</b> <b>поэзии А. А.</b> <b>Ахматовой</b>	Анна Андреевна Ахматова (1889-1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...». Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество. А. Ахматова в кино и музыке.		
<b>«Вроде просто</b> <b>найти</b> <b>и расставить</b> <b>слова»:</b> <b>стихи для</b> <b>людей</b> <b>моей</b> <b>профессии/</b> <b>специальности</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего».		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	

	<b>Практическая работа.</b> Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории - своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику.		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Изгнанник, избранник»:</b> <b>М. А. Булгаков</b>	<b>Содержание</b> Михаил Афанасьевич Булгаков (1891-1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. Или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа. Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа.	<b>2</b>	OK01,OK02,OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Тема 4.5.</b> <b>М. А. Шолохов.</b> <b>Роман-эпопея</b> <b>«Тихий Дон»</b>	<b>Содержание</b> Михаил Александрович Шолохов (1905-1984). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа.	<b>2</b>	OK01,OK02,OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Работа с эпизодами из выбранных глав.		
<b>Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х середины 50-х годов XX века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>«Дойти до самой сути»:</b> <b>Б. Пастернак.</b> <b>Исповедально</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK01,OK02,OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09

<b>ть лирики А. Г. Твардовского</b>	<p>Борис Леонидович Пастернак (1890-1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути.. .», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</p> <p>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы.</p>		
	<p>Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Александр Трифонович Твардовский. (1910-1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Яубит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «0 сущем». «Стихи неслышанной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.</p>		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов		
<b>Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х - 80-х годов XX века.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 6.1. Тема Великой</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK01,OK02,OK03, OK 04,

<b>Отечественной войны в литературе</b>	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне. Василий Владимирович Быков (1924-2003). Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) - и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924-2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок. Фадеев Александр Александрович (1901-1956). «Молодая гвардия». Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью.		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»		
<b>Тема 6.2. Тоталитарная тема в литературе второй XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя). Александр Исаевич Солженицын (1918-2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова.		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести		

<b>Тема 6.3. Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK01,OK02,0K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09 ПК 4.3
	Валентин Григорьевич Распутин (1937-2015). Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) - драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929-1974). Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал.		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений.		
<b>Диалог как средство характеристик и человека</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист - руководитель», «клиент - специалист», «специалист - специалист»		
<b>Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 7.1. Лирика: проблематика и образы</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK01,OK02,0K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09

	<p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940-1996). Лауреат Нобелевской премии по литературе «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...». Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре. Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920-1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память». «Все есть в стихах - и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией.</p>		
	<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций.		
<b>Тема 7.2. Драматургия: традиции и новаторство</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Александр Валентинович Вампилов (1937-1972). «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем»). «Двадцать минут с ангелом» - тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы. Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы.</p>	<b>2</b>	0К01,0К02,0К03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
<b>Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 8.1. Проза</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	0К01,0К02,0

<b>второй половины XX начала XXI века</b>	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.		K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Тема 8.2. Поэзия драматургия второй половины XX начала XXI века</b>	<b>Содержание</b> Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	<b>2</b>	OK01,OK02,0 K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Раздел 9. Литература народов России</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 9.1. Поэзия и проза народов России</b>	<b>Содержание</b> Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	<b>2</b>	OK01,OK02,0 K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX - XX века</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 10.1. Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культурные» имена</b>	<b>Содержание</b> Рэй Брэдбери (1920-2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» - «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека - «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899-1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.	<b>2</b>	OK01,OK02,0 K03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
<b>В том числе практические и лабораторные работы.</b>		<b>2</b>	

	<b>Практическая работа.</b> Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений		
«Прогресс - это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	0K01,0K02,0K03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 4.3
	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b> Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.		
<b>Всего</b>		<b>108</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет литературы, оснащенный с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гайворонская, Н. Н. Хрестоматия по родной литературе: учебное пособие / Н. Н. Гайворонская. — Сочи: СГУ, 2023. — 88 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416996>.

2. Дунаева, А. В. Родная литература: учебное пособие / А. В. Дунаева. — Пенза: ПГАУ, 2022. — 240 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332948>.

##### 3.2.2. Дополнительная литература

1. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.А. Обернихина, Л.И. Вольнова, Т.В. Емельянова и др., под ред. Г.А. Обернихиной. – 15-е изд. – М: Издательский центр «Академия». – 2017. – 626 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включает в культурноязыковое пространство русской и мировой культуры; сформированы ценностные отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; осознает взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовнонравственным развитием личности; знает содержание, понимает ключевые проблемы и осознает историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование);</li> <li>- оценка преподавателем конспектов;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы;</li> <li>- оценка индивидуальных устных ответов;</li> <li>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</li> </ul>

<p>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)</p>	<p>России; сформированы умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявляет их связь с современностью; умеет сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств; понимает и осмысливает использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики.</p>	
<p>Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет: - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать</p>	<p>-владеет умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико литературных терминов и понятий; владеет современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров; владеет умением редактировать и совершенствовать собственные</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование); - оценка преподавателем конспектов; - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы; - оценка индивидуальных устных ответов; - оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</p>

<p>необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; умеет работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использует ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>	
<p>Знает: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта Умеет: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную</p>	<p>сформированы устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщен к отечественному литературному наследию и через него к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; способен выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; осознает художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование); - оценка преподавателем конспектов; - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы; - оценка индивидуальных устных ответов; - оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</p>

<p>профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>интеллектуального понимания; сформированы умения выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; владеет умениями учебной проектно-исследовательской деятельности историко- и теоретико-литературного характера, в том числе создания медиапроектов; различными приемами цитирования и редактирования текстов; владеет комплексным филологическим анализом художественного текста и осмысливает функциональную роль теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард; литературный манифест; беллетристика, массовая литература, сетевая литература; поэтика, интертекст, гипертекст</p>	
<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- осознает взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовнонравственным развитием личности; сформированы умения выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование); - оценка преподавателем конспектов; - наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы; - оценка индивидуальных устных ответов; - оценка выполнения</p>

		проблемно-познавательных заданий.
<p>Знает: -правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Умеет: -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>- сформированы умения выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; владеет умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий, сформированы представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; понимает и осмысливает использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики;</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование);</p> <p>- оценка преподавателем конспектов;</p> <p>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</p> <p>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы;</p> <p>- оценка индивидуальных устных ответов;</p> <p>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</p>
<p>Знает :</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного</p>	<p>- сформирован устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщен к отечественному литературному наследию и через него к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; сформированы умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в</p>	<p>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование);</p> <p>- оценка преподавателем конспектов;</p> <p>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</p> <p>- наблюдение, оценка</p>

<p>поведения и последствия его нарушения. Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение;</li> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	<p>процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p>	<p>преподавателем выполнения практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка индивидуальных устных ответов;</li> <li>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</li> </ul>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- 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</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров;</li> <li>- владеет умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</li> <li>- сформированы представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об индивидуальном авторском стиле;</li> <li>- сформированы представления об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении;</li> <li>- уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование);</li> <li>- оценка преподавателем конспектов;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы;</li> <li>- оценка индивидуальных устных ответов;</li> <li>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</li> </ul>

профессиональные темы		
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>- сформированы умения учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование);</li> <li>- оценка преподавателем конспектов;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практической работы;</li> <li>- оценка индивидуальных устных ответов;</li> <li>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий.</li> </ul>

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.03 История»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>51</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>52</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	52
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	52
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>55</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	55
2.2. Содержание дисциплины.....	56
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>80</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	80
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	80
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>80</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «История»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общеобразовательного 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа интерпретации	- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной	-

<p>информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности</p>	-
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>- правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p>	-
<p>ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и</p>	<p>проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>сущность гражданско- патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по</p>	-

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	<p>- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>- Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции;</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p>	<p>-Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	88	46
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>136</b>	<b>46</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с</p>	8	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	<p>союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p>		
	<p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Итоги Первой мировой войны. Работа с картой</p>	2	
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</b> <b>Первые революционные преобразования большевиков</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные</p>	6	

	<p>социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах.</p>		<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>
	<p>Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками</p>	2	
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Гражданская война и ее последствия.</b> <b>Культура Советской России в период Гражданской войны</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p>	6	



	<p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам,</p>		<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	<p>«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений. Наш край в 1914-1922 гг.</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2</p>
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>		<b>30</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

<p><b>СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b></p>	<p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p> <p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и</p>		<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммун, артели и ТОЗы</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти</p>		
<p><b>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание.</p>	6	

	<p>Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>		<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

<b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>			<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>
	<b>Практические занятия</b>	2		
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»			
<b>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>
	<p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция.</p>			

**Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.**

Версальско-Вашингтонская система.

Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.

Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.

Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.

Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.

Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.

Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемала Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

Международные отношения в 1920-1930-х гг.

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".

Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны,

	<p>аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками</p>		
<p><b>Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	6	
	<p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.</p>		
	<p>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.</p>		<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой</p>		
<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			
<p>Становление советской энергетики. Работники электростанций и сельскохозяйственного сектора в годы великих свершений. Наш край в 1920-1930-е гг.</p>		2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.2</p>
<p><b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги.</b></p>		26	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04</p>

<b>Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b>			ОК 05, ОК 06
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b>	<b>Содержание</b> Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4	
	<p>Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>		
<p><b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	



	Работа с исторической картой		
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.		
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской</p>		

	<p>коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<p>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов</p>		
<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>			
	<p>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу Наш край в 1941-1945 гг.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.2</p>
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>		<b>32</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</p>
<p><b>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД</p>	<b>10</b>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).

Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.

Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.

Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.

Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.

Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи

	<p>на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p> <p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>		
<b>Тема 4.2. СССР в 1945– 1953 гг.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация</p>	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	<p>на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>		
<p><b>Тема 4.3.</b> <b>СССР в</b> <b>середине 1950-х</b> <b>– первой</b> <b>половине 1960-х</b> <b>гг.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В.</p>	<p><b>6</b></p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»</p>		
<p><b>Тема 4.4.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками</p>		
<p><b>Тема 4.5.</b> <b>Политика «перестройки».</b> <b>Распад СССР (1985–1991 гг.)</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»		
<b>Профессионально - ориентированное содержание</b>			
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. Наш край в 1945-1991		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.2
<b>Раздел 5.</b>	<b>Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>	<b>26</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02
<b>Становление новой России</b>	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических		ОК 04 ОК 05



(1992–1999 гг.)	<p>преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		ОК 06	
	<b>Практические занятия</b>			2
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-			

	педагогических технологий		
<b>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»		
<b>Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.

Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.

Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).

Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры.

	<p>Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<p>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками</p>		
<b>Профессионально - ориентированное содержание</b>			
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов. Наш край в	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05,	

1992-2022 гг.		ОК 06, ПК 1.2
<b>Промежуточная аттестация</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<b>Всего:</b>	<b>136</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Левашева, Ю. А. История: методические указания / Ю. А. Левашева, Е. Н. Крестьянова. — Самара: СамГАУ, 2022. — 44 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/259259>.
2. Новиков, М. С. История (история России, всеобщая история): учебное пособие / М. С. Новиков. — Омск: Омский ГАУ, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-907507-60-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/240770>.
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>.

##### 3.2.2. Дополнительная литература

1. Крисанов, А. А. История: учебное пособие / А. А. Крисанов. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2022. — 132 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332033>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов	-умеет критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивает их полноту и достоверность, соотносит с историческим периодом; выявляет общее и различия; привлекает контекстную информацию при работе с историческими источниками; владеет комплексом хронологических умений, умеет устанавливать причинно-	Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ) Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

<p>решения задач профессиональной деятельности; Умеет: - 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)</p>	<p>следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; умеет анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.</p>	
<p>Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет:</p>	<p>- умеет осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; умеет объяснять критерии поиска исторических</p>	<p>Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ) Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>

<p>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретен опыт осуществления учебноисследовательской деятельности.</p>	
<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- приобретает опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.) приобретает опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России.</p>	<p>Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ) Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>



<p>Знает: -правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Умеет: --грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; отстаивает историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критикует фальсификации отечественной истории; рассказывает о подвигах народа при защите Отечества, разоблачает фальсификации отечественной истории</p>	<p>Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ)</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>Знает :</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>Умеет: - проявлять гражданско-</p>	<p>- понимает значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знает достижения страны и ее народа; умеет характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание</p>	<p>Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ)</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); знает имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; умеет составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулирует и обосновывает собственную точку зрения с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; умеет выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизирует историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивает изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливает причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий,</p>	
---	---	--

	<p>явлений, процессов; характеризует их итоги; соотносит события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определяет современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; умеет анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставляет информацию, представленную в различных источниках; формализует историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; умеет защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, готов давать отпор фальсификациям российской истории; знает ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; понимает значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; умеет характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; имеет сформированность представлений о предмете, научных и социальных</p>	
--	--	--

	<p>функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</p>	
<p>Знает: - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян Умеет: - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>- умеет осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; умеет объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объясняет значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебноисследовательской деятельности</p>	<p>Текущий контроль: -устный и письменный опрос - тестирование; - выполнение контрольных работ по темам предмета; - подготовка презентаций, рефератов по темам разделов - практические работы (оценка результатов выполнения практических работ) Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>

**Приложение 2.1.4**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.04 Обществознание»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>88</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>89</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	89
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	89
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>94</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	94
2.2. Содержание дисциплины.....	95
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>105</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	105
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	105
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>107</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Обществознание»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть общеобразовательного 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа интерпретации	- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной	-

<p>информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p>	



	достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	- правила экологической безопасности при ведении	

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 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>	<p>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</p>	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах</p>	<p>- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян; Способы технологических</p>	<p>- Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе</p>

	<p>производства; Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде</p>	<p>регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>автоматическому, для обеспечения режимов хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>
--	--	--	---

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. Подготовки</b>
Учебные занятия	52	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>34</b>

## 2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. Ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. Ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества<sup>1</sup></b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 05 ПК 2.2
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия		
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
Перспективы развития специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Роль науки в решении глобальных проблем			

<b>Тема 1.2.</b> <b>Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.2
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.			
<b>Тема 1.3.</b> <b>Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.		
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Духовная культура личности и общества	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 2.2
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.		
<b>Тема 2.2.</b> Наука и образование в современном мире	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Профессиональное образование в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Роль и значение непрерывности образования.		
<b>Тема 2.3.</b> Религия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 05 ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01

<b>Искусство</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	2	ОК 05 ПК 2.2
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства		
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	1	
	Образ специальности и/или специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве в искусстве.		
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 07 ПК 2.2
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.		
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 03 ОК 09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01



<b>Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества		ОК 02 ОК 03 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Спрос на труд и его факторы в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки специалиста в области обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.		
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 03 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Предпринимательская деятельность в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Основы менеджмента и маркетинга в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.		
<b>Тема 3.5. Экономика и государство</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации.		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 06 ОК 09 ПК 2.2
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли		
	<b>Профессионально – ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.		
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 05 ПК 2.2
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.		
	<b>Профессионально – ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		
<b>Тема 4.2. Семья в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 05 ОК 06
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.		
<b>Тема 4.3. Этнические общности и нации</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 05 ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Тема 4.4.</b> <b>Социальные нормы и социальный контроль.</b> <b>Социальный конфликт и способы его разрешения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 04 ОК 05 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Политика и власть.</b> <b>Политическая система</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 03

<b>Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства		ОК 04 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации		
	<b>Профессионально – ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника		
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 2.2
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации		
	<b>Профессионально – ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 2.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
	<b>Профессионально –ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
<b>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.2
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей ПЗ: Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников ПЗ: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере обслуживания электрооборудования в сельском хозяйстве.		

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
----------	----------	----------	----------

<b>Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 06 ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
<b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Обществознания оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Котова, О. А. Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 95 с. — ISBN 978-5-09-110482-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360770>.
2. Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / О. В. Гаман-Голутвина, А. И. Ковлер, Е. Г. Пономарёва [и др.]; под редакцией В. А. Тишкова. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 494 с. — ISBN 978-5-09-110485-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360761>.
3. Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. — Москва: Просвещение, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-09-104509-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334976>.
4. Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд., перераб. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104510-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334979>.

**3.2.2. Дополнительная литература**

1. Иванов, А. Ю. Обществознание: учебно-методическое пособие / А. Ю. Иванов, М. В. Салимгареев. — Казань: КНИТУ, 2014. — 140 с. — ISBN 978-5-7882-1611-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73335>



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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	<p>- сформированы знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; системе права и законодательства Российской Федерации; владеет базовым понятийным аппаратом социальных наук, умеет различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивания результатов устного опроса;</li> <li>-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);</li> <li>- оценивание результатов тестирования.</li> </ul>

<p>проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний владеет умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>	
<p>Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет:</p>	<p>сформированы знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществляет поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством: - оценивания результатов устного опроса; -оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.); - оценивание результатов тестирования.</p>

<p>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делает обоснованные выводы, различает отдельные компоненты в информационном сообщении, выделяет факты, выводы, оценочные суждения, мнения; сформированы навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владеет умением определять степень достоверности информации; владеет умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, дает на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; умеет определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированы представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>	
<p>Знает: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской</p>	<p>-сформированы знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; отношениях, направлениях социальной политики в Российской</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством: - оценивания результатов устного опроса; -оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную</p>

<p>деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;</li> <li>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации;</li> <li>составлять различные правовые документы;</li> <li>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</li> <li>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul>	<p>Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; владеет умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представляет ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовит устные выступления и письменные работы по социальной проблематике, составляет сложный и тезисный план развернутых ответов, анализирует неадаптированные тексты на социальную тематику; готов применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;</p> <p>сформирована гражданская ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.</p>	<p>информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание результатов тестирования.</li> </ul>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других</li> </ul>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована</p>

<p>психологические особенности личности</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознает значимость здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использует средства информационнокоммуникационных технологий в решении различных задач.</p>	<p>посредством:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивания результатов устного опроса;</li> <li>-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);</li> <li>- оценивание результатов тестирования.</li> </ul>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul>	<p>-владеет умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представляет ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовит устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составляет сложный и тезисный план развернутых ответов, анализирует неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеет умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизирует теоретические положения фактами</p>	

	<p>социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев.</p>	
<p>Знает: - Сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его</p> <p>Умеет: - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- сформированы знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивания результатов устного опроса;</li> <li>-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);</li> <li>- оценивание результатов тестирования.</li> </ul>

	<p>государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; умеет характеризовать российские духовнонравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; владеет базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать</p>	
--	---	--

	<p>существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; владеет умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированы представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; владеет умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из</p>	
--	--	--



	<p>источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; владеет умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; использует обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина</p>	
--	--	--

	<p>Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационнокоммуникационных технологий в решении различных задач; владеет умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; готов применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской</p>	
--	--	--

	<p>ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; сформированы навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; владеет умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p>	
<p>Знает: -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути</p>	<p>- конкретизирует теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством: - оценивания результатов устного опроса; -оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам,</p>

<p>обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<p>процессов и явлений на основе предложенных критериев; владеет умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ.</p>	<p>содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);</p> <p>- оценивание результатов тестирования.</p>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной</li> </ul>	<p>- владеет умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивания результатов устного опроса;</li> <li>-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные</li> </ul>

<p>направленности. Умеет: - 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.</p>		<p>задания и др.); - оценивание результатов тестирования.</p>
<p>Знает: -Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян; Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с эксплуатационной документацией Умеет:</p>	<p>сформированы знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществляет поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для</p>	<p>В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством: - оценивания результатов устного опроса; -оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.); - оценивание результатов тестирования.</p>

<p>-Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства; Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания из зерна и семян, в том числе в электронном виде</p>	<p>восполнения недостающих звеньев, делает обоснованные выводы, различает отдельные компоненты в информационном сообщении, выделяет факты, выводы, оценочные суждения, мнения; сформированы навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владеет умением определять степень достоверности информации; владеет умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, дает на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; умеет определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированы представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>	
--	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУП6.05 География»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>122</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>123</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	123
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	123
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>128</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	128
2.2. Содержание дисциплины .....	129
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>138</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	138
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	138
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>138</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «География»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Дисциплина «География» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в	-

	<p>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>профессиональной и смежных сферах;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</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>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;</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
<p>ОК.03 Планировать и</p>	<p>определять</p>	<p>содержание</p>	

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК.04 Эффективно</p>	<p>организовывать</p>	<p>психологические</p>	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого	

	<p>принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>- Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными</p>	<p>- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p>	<p>-Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных</p>

готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	методами пробоотбора; Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	---	---	---

## 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	72	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	28

## 2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. Ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. Ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01. ОК 02.
	Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1. Современная политическая карта мира</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития	4	

	развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Ознакомление с политической картой мира	2	
<b>Тема 1.2. География мировых природных ресурсов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)	2	
	Практическое занятие. Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	
<b>Тема 1.3. География населения мира</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02
	1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой	2	



	<p>питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира.</p> <p>Социальная структура общества</p>		
	<p>2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	2	
<b>Тема 1.4. Мировое хозяйство</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.1
	<p>Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой</p>	2	

	экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике		
	<i>Профессионально-ориентированное обучение</i>		
	<p>География основных отраслей мирового хозяйства  Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики  Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира.  Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>	2	
	<p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения.  Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения  Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты</p>	2	
	<p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность  Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности  Сельское хозяйство и его экономические особенности.  Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства</p>	2	

	Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие. Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	2	
	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	2	
	Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	2	
	Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха	2	
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1. Зарубежная Европа</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природноресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	2	

	2.Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	2	
<b>Тема 2.2. Зарубежная Азия</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	2	
<b>Тема 2.3. Африка</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки.	2	

	Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		
<b>Тема 2.4. Америка</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	3. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	2	
	4. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2	

	*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
<b>Тема 2.5. Австралия и Океания</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	
<b>Тема 2.6. Россия в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2	

	Практическое занятие. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	2	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04 ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	4	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>-</b>	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. География. Экономическая и социальная география мира: учебник / О.А. Бахчиева  
— Москва: Лань, 2022

##### 3.2.2. Дополнительные источники

5. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В.П. Максаковский – Москва: Лань, 2023
6. Экономическая география и регионалистика мира: учебное пособие / Г.И. Шибиченко, Н.А. Пархоменко – Ставрополь, 2015
7. Экономическая география: учебное пособие для студентов / Ю.В. Кузьминых – Санкт-Петербург, 2020
8. Экономическая география: учебно-методическое пособие для написания реферата / Н.В. Корольков, Т.А. Флягина – Москва, 2020

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводит примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определяет роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; осваивает и применяет знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества; выбирает и использовать источники географической информации для определения положения и</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>



<p>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)</p>	<p>взаиморасположения объектов в пространстве; описывает положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; сформированы системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различает географические процессы и явления и распознает их проявления в повседневной жизни; использует знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводит классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливает взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулирует и/или обосновывает выводы на основе использования географических знаний; владеет географической терминологией и системой базовых географических понятий, умеет применять социальноэкономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных</p>	
--	---	--

	<p>задач; сформированы знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывает географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводит примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводит примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>	
<p>Знает:  - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;  Умеет:  - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>- осваивает и применяет знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества; выбирает и использует источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывает положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; сформированы умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определяет цели и задачи проведения наблюдений; выбирает форму фиксации результатов наблюдения; формулирует обобщения и выводы по результатам наблюдения; сформированы умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике  Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирает и использует источники географической информации адекватные решаемым задачам; сопоставляет и анализирует географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определяет и сравнивает по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определяет и находит в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находит, отбирает и применяет различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p>	
<p>Знает: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального</p>	<p>- владеет умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul>	<p>явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулирует выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива; психологические</li> </ul>	<p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по</p>

<p>особенности личности</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных задач;</p>	<p>практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайны</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осваивает и применяет знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; сформирована система комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

	<p>устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>	
<p>Знает :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	<p>- понимает роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определяет роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; владеет умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике          Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

	<p>схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; сформированы умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объясняет географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач;</p>	
<p>Знает: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения</p>	<p>- сформирована система комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<p>явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; владеет умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из</p>	
--	---	--



	<p>различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; сформированы умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>	
--	---	--

<p>Знает:  -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</p> <p>Умеет:  -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, 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</p>	<p>- осваивает и применяет знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества; выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социальноэкономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике  Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
---	--	--

	<p>интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач;</p>	
<p>Знает: -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 при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>	<p>- сформированы умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</li> <li>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</li> </ul>	<p>населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; владеет умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
--	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.06 Иностранный язык»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>152</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>153</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	153
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	153
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>156</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	157
2.2. Содержание дисциплины .....	164
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>164</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	164
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	164
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>164</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.09 Пользоваться	понимать общий	правила построения	-



<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>	<p>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>-Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	72	70
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>70</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>		<b>50</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
<b>Входное тестирование</b>	<b>Содержание</b> - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</b>	<b>Содержание</b> Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); - внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); - личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); - названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: - глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); - простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); - степени сравнения прилагательных и их правописание; - местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; - модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: - Правила чтения. Звуки. Транскрипция.	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в	<b>2</b>	

	официальной и неофициальной обстановке.		
	2. Отношения поколений в семье.	2	
	3. Описание внешности и характера человека.	2	
<b>Тема № 1.2</b> <b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи увлечения и интересы</b>	<b>Содержание</b>	6	OK.01, OK.02, OK.04
	Лексика: - рутинa (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); - наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); Грамматика: - предлоги времени; - простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) - глагол с инфинитивом; - сослагательное наклонение; - love/like/enjoy+ Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби.	2	
	3. Активный и пассивный отдых.	2	
<b>Тема № 1.3</b> <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание</b>	6	OK.01, OK.02, OK.04
	Лексика: - здания (attached house, apartment, etc.); - комнаты (living-room, kitchen, etc.); - обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); - техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); - условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); - места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: - оборот there is/are; - неопределённые местоимения some/any/one и их производные; - предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); - модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions, Should you need any further		

	information и др.); - специальные вопросы; - вопросительные предложения - формулы вежливости; - наречия, обозначающие направление.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	<b>2</b>	
	2. Описание здания, интерьера.	<b>2</b>	
	3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK.01, OK.02, OK.04
	Лексика: - виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); - товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); - одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: - существительные: исчисляемые и неисчисляемые; - употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; - артикли: определенный, неопределенный, нулевой; - чтение артиклей; - арифметические действия и вычисления		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	<b>2</b>	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине.	<b>2</b>	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.5</b> Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK.01, OK.02, OK.04
	Лексика: - части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); - правильное питание (diet, protein, etc.); - названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>- еда (egg, pizza, meat, etc);</li> <li>- способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> <li>- дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>- множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>- существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>- чтение и правописание окончаний.</li> <li>- простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге;</li> <li>- чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени;</li> <li>- правильные и неправильные глаголы;</li> <li>- used to + Infinitive structure</li> </ul>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.	<b>2</b>	
	2. Еда полезная и вредная.	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK.01, OK.02, OK.04
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.):</li> <li>- виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инфинитив, его формы;</li> <li>- неопределенные местоимения;</li> <li>- образование степеней сравнения наречий;</li> <li>- наречия места</li> </ul>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Почему и как люди путешествуют.	<b>2</b>	
	2. Путешествие на поезде, самолете.	<b>2</b>	
<b>Тема № 1.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK.01, OK.02, OK.04

<b>Страна/страны изучаемого языка</b>	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);</li> <li>- погода и климат (wet, mild, variable, etc.);</li> <li>- экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);</li> <li>- достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc);</li> <li>- количественные и порядковые числительные;</li> <li>- обозначение годов, дат, времени, периодов.</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- артикли с географическими названиями;</li> <li>- прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени);</li> <li>- сравнительные обороты (than, as...as, not so ... as);</li> <li>- прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге, слова — маркеры времени)</li> </ul> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).</p> <p>2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).</p> <p>3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).</p>		
<b>Тема № 1.8 Россия</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>- погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.);</li> <li>- экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>- достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- артикли с географическими названиями;</li> </ul>	<p><b>8</b></p>	<p>OK.01, OK.02, OK.04</p>

	- прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени); - сравнительные обороты (than, as...as, not so ... as)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	3. Москва - столица России. Достопримечательности Москвы.	2	
	4. Традиции народов России.	2	
<b>Контрольная работа Темы 1.1-1.8</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.4.2
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив; - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Основные понятия вашей профессии.	2	
	2. Особенности подготовки и по профессии/специальности.	2	
	3. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
<b>Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.4.2
	Лексика: - природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); - физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); - экология (pollution, exhaust, noise, etc). Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	



	1. Природные и физические явления.	2	
	2. Экономические и социальные проблемы.	2	
	3. Экологические проблемы.	2	
<b>Тема 2.3. Информационные технологии</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.4.2
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.); - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc). Грамматика: - страдательный залог; - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.	2	
<b>Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.4.2
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения; Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
<b>Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>-</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК.4.2
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

4. Бартенева И.Ю. Французский язык: учеб.пособие для СПО/И.Ю.Бартенева,М.С.Левина, В.В.Хараузова. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, - 2019. – 281 с.
5. Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: учебник для учреждений СПО/ Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранский, Г.В.Лаврик. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
6. Белоусова А.Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных ВУЗов: А.Р.Белоусова,О.П.Мельчина. – 8-е изд. Санкт-Петербург:Лань, 2022. – 352 с.
7. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык: учебник и практикум для СПО / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

3. БасоваН.В. Б27 Немецкийязыкдляколледжей = Deutsch für Colleges : учебник / Н.В.Басова, Т.Г. Коноплева. — 21-еизд., стер. — М.: КНОРУС, 2015. — 352 с.
4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English forTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 208 с.
5. ЛангенбахИзабель Французский язык. 250 грамматических упражнений. / Перевод с немецкого К. Кимчук – М.: Живой язык, 2017. – 176 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или</p>	<p>-владеет навыками организации учебнопознавательной деятельности;</p> <p>- своевременно и качественно выполняет учебные задания;</p> <p>-рационально планирует и организует деятельность по изучению учебной дисциплины; обоснованно ставит цели, выбора и применения способа решения профессиональной задачи из известных в соответствии с реальными и заданными условиями и имеющимися ресурсами;</p> <p>рационально распределяет время</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на занятиях.</p> <p>Тестирование</p> <p>Письменное задание</p> <p>Диалог с преподавателем.</p> <p>Монологичное выступление.</p> <p>Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях.</p> <p>Контроль индивидуального домашнего задания.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических</p>

<p>социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности -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</p>	<p>на все этапы работы; самостоятельно обнаруживает допущенные ошибки, своевременно корректирует деятельность на основе результатов самооценки деятельности; аргументированно оценивает эффективность и качество решения профессиональных задач.</p>	<p>работ.</p>
--	--	---------------

<p>чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>- 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)</p> <p>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее</p>		
--	--	--

<p>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>- организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</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; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и</p>		
---	--	--

<p>планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. -Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p>		
---	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОУПб.7 Математика»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>170</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>171</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	171
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	171
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>176</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	176
2.2. Содержание дисциплины .....	177
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>185</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	185
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	185
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>185</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Математика»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: выработка у студентов навыков в математическом исследовании различных технологических проблем; развитие логического мышления, пространственного воображения; обучение основным методам математики и реализации их на ЭВМ; выработка умения самостоятельно расширять математические знания и производить математический анализ прикладных задач.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-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	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология	

<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>	
---	---	--	--

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей к профессии 35.01.15 Мастер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельском хозяйстве применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии 35.01.15 Мастер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельском хозяйстве стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения сущность гражданско-патриотической позиции	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 35.01.15 Мастер по ремонту и обслуживанию электрооборудования в сельском хозяйстве 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>	<p>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</p>	
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>- Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям; Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения</p>	<p>- Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных вычислительных машин и вычислительных</p>	<p>-Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми</p>

	анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	---	--

## 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	220	76
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	12	-
Всего	<b>232</b>	<b>76</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. /	Наименование разделов и тем
1	2	3	4
Основное содержание			
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>		16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 3.1
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности	Содержание учебного материала	4	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Комбинированное занятие		
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	4	
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Практическое занятие		
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	2	
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие		
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала	4	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	

<b>Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>28</b>	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		0К 01, 0К 03, 0К 04, 0К 07, ПК 3.1
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.	4	
	Комбинированное занятие		
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала	4	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие		
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Практическое занятие		
Тема 2.6. Прямые и	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	4	



плоскости в практических задачах	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач Практическое занятие		
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора	2	
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
<b>Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>		<b>26</b>	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 3.1
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	4	
	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ .		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства графики	Содержание учебного материала	4	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ .		
	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.		
	Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	4	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики		
	Практическое занятие		
Тема 3.5	Содержание учебного материала	6	

Тригонометрические уравнения и неравенства	Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ . Решение простейших тригонометрических уравнений основных типов: тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие		
Тема 3.6 Решение задач, основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. Комбинированное занятие Контрольная работа	4	
<b>Раздел 4. Производная и первообразная функции</b>		<b>48</b>	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования Комбинированное занятие	6	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07 ПК 3.1
Тема 4.2 Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов Комбинированное занятие	6	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$ Комбинированное занятие	4	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной Комбинированное занятие	4	

Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала	6	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа		
	Практическое занятие		
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	6	
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие		
	Содержание учебного материала	4	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ . Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	Содержание учебного материала	4	
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.10 Решение задач. Производная первообразная функции.	Содержание учебного материала	2	
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа		
<b>Раздел 5. Многогранники и тела вращения</b>		<b>34</b>	

Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала	8	0К 01, 0К 02, 0К 03, 0К 04, 0К 05, 0К 06, 0К 07 ПК 3.1
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала	4	
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Практическое занятие		
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	8	
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	Комбинированное занятие		
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	4	
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие		
Тема 5.6 Решение задач и многогранники тела вращения	Содержание учебного материала	4	
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Контрольная работа	2	
<b>Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>		<b>46</b>	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование	Содержание учебного материала	4	0К 01, 0К02, 0К 03, 0К 04,
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		

выражений с корнями по степени	Комбинированное занятие		OK-05, OK-07, ПК5.2
Тема 6.2 Свойства степени рациональным действительным показателями	Содержание учебного материала Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики Комбинированное занятие	6	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Практическое занятие	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств Комбинированное занятие	8	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материал Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования Практическое занятие	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства Комбинированное занятие	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства Практическая работа	4	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений Контрольная работа	4 2	

<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>		<b>22</b>	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 7, ПК 3.1
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	6	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.2 Вероятность профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала	6	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала	4	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие		
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала	2	
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа		
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>		<b>12</b>	
Всего		<b>232</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет « Математических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### *Основная литература*

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для СПО / Н Башмаков М.И.. — 10-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2023. — 256с.
2. Кытманов, А. М. Математика : учебное пособие / А. М. Кытманов, Е. К. Лейнартас, С. Г. Мысливец. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
3. Мамонова Л.И. Математика: Методические указания для выполнения практической работы для студентов СПО 2 курса всех специальностей/ Мамонова Л.И. — Прокопьевск, 2018. — 61с.

###### *Дополнительная литература*

4. Богомоллов, Н. В. Математика : учебник для СПО / Н. В. Богомоллов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2015. — 396с.
5. Григорьев С.Г. Математика: учебник для спо/ С.Г.Григорьев, С.В.Иволгина. – 11-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
6. Лисичкин В. Т., Соловейчик И. Л. Математика в задачах с решениями: Учебное пособие. — 5-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2014. — 464 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов	-владеет методами доказательств, алгоритмами решения задач; умеет формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; умеет оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умеет выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.

<p>решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>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;</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - умеет оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умеет находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практикоориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; умеет оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умеет строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умеет решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их</p>	
---	--	--



	<p>системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; умеет оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умеет извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; умеет оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умеет вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; умеет оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и</p>	
--	---	--

	<p>плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умеет использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; умеет оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умеет изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умеет распознавать симметрию в пространстве; умеет распознавать правильные многогранники; умеет оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умеет вычислять геометрические величины, используя изученные формулы</p>	
--	--	--

	<p>и методы; умеет оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; умеет выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умеет приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>	
<p>Знает:  - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;  Умеет:  - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять</p>	<p>- умеет оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умеет оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике  Диагностика (тестирование, контрольные работы),  Итоговый контроль в форме экзамена.</p>

<p>наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умеет решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умеет свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умеет распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умеет использовать геометрические отношения, находить геометрические величины при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни.</p>	
<p>Знает: - содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p>	<p>- умеет оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; умеет оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.</p>

<p>правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта содержание актуальной нормативно-правовой документации Умеет: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умеет изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умеет распознавать симметрию в пространстве; умеет распознавать правильные многогранники; - умеет оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.</p>	
--	--	--

<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p> <p>Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- умеет оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умеет вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умеет свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умеет использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.</p>
--	---	---

	<p>реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умеет проводить исследование функции; умеет использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем.</p>	
<p>Знает: - правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста Умеет: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>- умеет оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умеет извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; умеет оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.</p>

	<p>прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умеет использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира.</p>	
<p>Знает : - сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Умеет: - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- умеет решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; умеет оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умеет формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - умеет свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умеет выбирать подходящий метод для решения задачи;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.</p>



	<p>понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, умеет приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>	
<p>Знает: - 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.</p> <p>Умеет: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 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>	<p>- умеет оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практикоориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; умеет оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умеет вычислять геометрические величины, используя изученные формулы и методы</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме экзамена.</p>

<p>Знает:</p> <p>-Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет:</p> <p>- Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям; Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p>	<p>решать практикоориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; умеет оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умеет строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умеет решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; умеет оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умеет извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы),</p> <p>Итоговый контроль в форме экзамена.</p>
--	---	--

	средств; умеет оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;	
--	---	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.08 Информатика»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>199</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>200</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	200
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	200
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>202</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	202
2.2. Содержание дисциплины.....	203
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>211</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	211
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	211
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>212</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

	помощью наставника).		
<p>ОК.02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. 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>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 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
<p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,</p>	<p>- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе</p>	<p>- Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания</p>

	накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
--	--	---	---

## 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 <sup>2</sup>	108	80
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>108</b>	<b>80</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека</b>		22	
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы.</p>	2	ОК 02
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p>Практическая работа. Измерение и кодирование информации.</p>	2	ОК 02
<b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.</p>	2	ОК 02
<b>Тема 1.4. Кодирование</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 02

<b>информации. Системы счисления</b>	Представление о различных системах счисления. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием. Перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную,		
	Практическая работа. Перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС. Арифметические действия в разных СС.		
<b>Тема 1.5.Элементы комбинаторики. Теории множеств и математической логики</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 02
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
Практическая работа. Решение логических задач графическим способом.			
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK01 OK 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.		
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 02
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
Практическая работа. «Интернет». Работа с поисковыми системами.			
<b>Тема 1.8. Сетевое</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK01 OK 02

<b>хранение данных и цифрового контента</b>	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.		
	<b>В том числе практических и лабораторных</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Хранение, поиск и сортировка информации в базах данных.		
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи.		
<b>Контрольная работа №1 «Информация и информационная деятельность человека»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Использование программных систем и сервисов</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Оформление документа		
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа. Создание сложного документа в MSWord.		
	Практическая работа. Создание гипертекстового документа.		
<b>Тема 2.3. Компьютерная</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02

<b>графика и мультимедиа</b>	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа. Запись звука и изображения с использованием цифровой техники		
	Практическая работа. Создание и редактирование видеофайла.		
<b>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	OK 02
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа. Создание и редактирование изображения в растровом графическом редакторе Paint.		
	Практическая работа. Основы видео монтажа средствами программы WindowsMovieMarket.		
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 02
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Создание и редактирование компьютерных презентаций		
<b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 02
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Создание звукового файла и вставка в готовую презентацию аудио- и видеохостинга.		
<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 02
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Создание и работа с гиперссылками.		

<b>Контрольная работа №2 «Использование программных систем и сервисов»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Информационное моделирование</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
<b>Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Динамическое программирование. Решение задач по программированию.		
<b>Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 02
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа. Запись алгоритмов на языках программирования.		
	Практическая работа. Примеры построения алгоритмов и их реализация на компьютере.		
<b>Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа. Программирование обработки одномерных массивов.		

<b>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Создание таблицы		
<b>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Вставка и редактирование таблиц		
<b>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Функции в MSExcel.		
<b>Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Вставка и редактирование таблиц.		
<b>Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Создание информационной модели в электронной таблице.		
<b>Контрольная работа №3 «Информационное моделирование»</b>		2	
<b>Прикладной модуль 1. Основы 3D моделирования</b>		36	
<b>Тема 1.1 Система</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 02 ПК 4.5.

<b>трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно Документа</b>	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС - КОМПлекс Автоматизированных Систем. Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа. Автоматизированное проектирование «КОМПАС»		
<b>Тема 1.2 Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы. Группы геометрических тел)</b>	<b>Содержание</b>	10	0К 02 ПК 4.5.
	Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Практическая работа. Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности).		
	Практическая работа. Построение эскизов.		
	Практическая работа. Создание группы геометрических тел		
<b>Тема 1.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D моделей. Отсечение части детали</b>	<b>Содержание</b>	12	0К 02 ПК 4.5.
	Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования эскизов, 3d моделей.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	10	
	Практическая работа. Основные способы редактирования 3 D моделей.		
	Практическая работа. Создание 3 D моделей с элементами закругления (скругления) и фасками		
	Практическая работа. Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения».		
	Практическая работа. Рассечение детали плоскостью		
Практическая работа. Создание модели «Инь и Янь»			
<b>Тема 1.4 Создание 3d</b>	<b>Содержание</b>	12	0К 02 ПК 4.5.

<b>моделей простейших объектов</b>	Выполнение проектной работы «Создание авторских 3d моделей»: выбор простейших объектов. Обоснование выбора, создание модели объекта, подготовка презентации и представление выполненной модели		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8	
	Практическая работа. Создание бытовых 3d моделей		
	Практическая работа. Создание технических 3d моделей		
	Практическая работа. Создание строительных 3d моделей		
<i>Промежуточная аттестация</i>			
<b>Всего</b>		<b>108</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Цифровые технологии в АПК», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

7. Омельченко В.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для СПО / Омельченко В.П., Демидова А.А. — Москва: Издательская группа «ГЭОТАР-Медиа», 2019. — 32 с.
8. Романова Ю. Д. Информационные технологии в менеджменте (управлении) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

9. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
10. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.
11. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с
12. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2020.
13. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2020

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>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;</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> </ul>	<p>- понимает угрозу информационной безопасности, использует методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдает меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдает требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимает правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; умеет организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимает возможности цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>использовать различные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеет методами поиска информации в сети Интернет; умеет критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; понимает основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>имеет представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; понимает основные принципы дискретизации различных видов информации; умеет определять</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; умеет строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений; использует простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; владеет теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; умеет читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализирует алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определяет без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицирует готовые программы для решения новых задач, использует их в своих программах в качестве</p>	
---	--	--

	<p>подпрограмм (процедур, функций); умеет реализовать этапы решения задач на компьютере; умеет реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисляет обобщенные характеристики элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; умеет создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умеет использовать электронные таблицы для</p>	
--	---	--

	<p>анализа, представления и обработки данных; умеет использовать компьютерноматематические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.</p>	
<p>Знает: - Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; Умеет: -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- владеет представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умеет критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; понимает основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеет навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; имеет представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

	приложений.	
--	-------------	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб.9 «Физическая культура»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>219</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>220</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	220
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	220
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>222</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	222
2.2. Содержание дисциплины .....	223
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>235</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	235
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	235
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>236</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Физическая культура»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности.</p>	<p>-</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	72	58
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	2
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>58</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Физическая культуры, как часть культуры общества и человека</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.</p> <p>Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога,</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
<b>1.4. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 4.3
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08

<b>Профессионально - прикладная физическая подготовка</b>	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно - спортивной деятельности для развития профессионально - значимых физических и психических качеств.		ПК 4.3
<b>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности.</b>		<b>60</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм	<b>Содержание учебного материала. Практические занятия</b> Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	<b>2</b>	
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>Содержание учебного материала</b> <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов -конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<b>2</b>	
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности и	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b> Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Освоение методики составления и проведения комплексов	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3

при решении профессионально - ориентированных задач	упражнений для профессионально -прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально - прикладная физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>6</b>	
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности,3 развитие основных физических качеств		
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (обязательный вид)	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.		
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)		



	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>		
	1. Висы и упоры: толчком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толчком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из вися в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
<b>Тема 2.7 (3) Акробатика</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>		<b>2</b>	
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и			

	руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
	<b>Девушки</b>	<b>Юноши</b>	
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)- Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.	
<b>Тема 2.7 (4) Аэробика</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		

<b>Тема 2.7 (5)</b> Атлетическая гимнастика	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
<b>Тема 2.7 Самбо (6)</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры		
<b>Тема 2.8 (1)</b> Футбол	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и		

	нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
<b>Тема 2.8 (2) Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
<b>Тема 2.8 (3) Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	

	<p>Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.</p> <p>Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>		
<b>Тема 2.8 (4) Бадминтон</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	<p>Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад</p> <p>Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона</p>		
<b>Тема 2.8 (5) Теннис</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	<p>Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры</p>		

	<p>упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).</p> <p>Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам</p>		
<b>Тема 2.8 (6) Хоккей</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	
	<p>Техника безопасности на занятиях хоккеем. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: скольжение на коньках, лицом вперед, спиной вперед в комбинации с клюшкой. Ведение шайбы в движении по малому кругу, вбрасывания спиной вперед. Ведение шайбы в движении по всем кругам вбрасывания лицом. Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной вперед</p> <p>Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</p>		
<b>Тема 2.8 (7) Спортивные</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,

игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности <sup>3</sup>	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>2</b>	ПК 4.3
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
<b>Тема 2.9</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>10</b>	
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники спринтерского бега Совершенствование техники (кроссового бега <sup>4</sup> , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью) Совершенствование техники прыжка в длину с разбега Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
<b>Тема 2.10</b> Плавание	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 4.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий.</b>	<b>8</b>	
	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс) Освоение и совершенствование техники стартов и		

	поворотов Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
<i>Промежуточная аттестация</i>			
<b>Всего</b>		<b>72</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495018> (дата обращения: 07.06.2022).
2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491233> (дата обращения: 07.06.2022).
3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 07.06.2022).

#### Дополнительная литература:

4. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13379-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496336> (дата обращения: 07.06.2022).
5. Пельменев, В. К. История физической культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Пельменев, Е. В. Конеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13023-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495086> (дата обращения: 07.06.2022).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной</li> </ul>	<p>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике          Диагностика(тестирование)          Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>

деятельности.		
<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности.</p> <p>Умеет: - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика(тестирование) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>Знает: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска</p>	<p>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); владеет</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика(тестирование) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>физического здоровья для специальности.          средства профилактики перенапряжения          Умеет:          - 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.</p>	<p>современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владеет техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; имеет положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>	
<p>Знает:          -Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных</p>	<p>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике          Диагностика(тестирование)          Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.</p>

<p>технологических линиях Умеет: -- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>труду и обороне» (ГТО); владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; владеет техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; имеет положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>	
---	---	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**« ОУПБ.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>241</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>242</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	242
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	242
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>245</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	245
2.2. Содержание дисциплины .....	246
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>264</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	264
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	264
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>264</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« Основы безопасности и защиты родины»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты родины»: является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

Дисциплина «Основы безопасности и защиты родины» включена в обязательную часть общеобразовательного 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные	определять задачи для поиска информации,	номенклатуру информационных	-



<p>средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной</p>	

<p>гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 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>	<p>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.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	

	перенапряжения, характерными для данной профессии.		
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	- Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	-Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде

## 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 <sup>5</sup>	68	46
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	<b>68</b>	<b>46</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности.	<b>Содержание</b> Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие реализации национальной безопасности и устойчивого развития РФ. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
<b>Тема 1.2</b> Государственная и общественная безопасность	<b>Содержание</b> Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
<b>Тема 1.3</b> Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан. <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Основные мероприятия РСЧС И ГО по защите населения в мирное и военное время: средства индивидуальной защиты населения, организация и ведение АСДНР в зонах ЧС	<b>1</b> <b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06, ПК 1.2
<b>Тема 1.4</b> Оборона страны	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02,

как обязательное условие благополучного развития страны	Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности		ОК 06.
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	
	Выявление приоритетных направлений в обеспечении безопасности РФ.		
<b>Раздел 2. «Основы военной подготовки»</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	
	Строевая подготовка		
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	
	Тактические действия. Виды, формы и способы тактических действий		
Тема 2.3 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06. ПК 1.2
	Требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания		

подготовка)	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	1	
	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке и обращении с оружием, боеприпасами и ручными гранатами. Примеры их нарушения из практики войск. Ответственность и обязанности должностных лиц и личного состава по соблюдению требований безопасности. Порядок применения оружия.		
<b>Тема 2.4</b> Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	<b>Содержание</b>	1	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	1	
	Основные виды стрелкового оружия, их назначение и краткая характеристика		
<b>Тема 2.5</b> Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	<b>Содержание</b>	1	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	1	
	Классификация и устройство БПЛА		
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>	1	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь,		

Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Основы организации и обеспечения радио и проводной связи в подразделениях. Требования безопасности при эксплуатации средств связи.		
<b>Тема 2.7</b> Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Предмет и задачи военной топографии. Местность и ее тактические свойства.		
<b>Тема 2.8</b> Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Инженерное оборудование и маскировка позиций		
<b>Тема 2.9</b> Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06. ПК 1.2
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты		

	от него		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Приемы и способы защиты личного состава от средств массового поражения		
<b>Тема 2.10</b> Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина)	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Приемы и способы оказания первой медицинской помощи в полевых условиях.		
<b>Тема 2.11</b> Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.02, ОК 04, ОК 06.
	Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебное заведение и военно-учебные центры		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Порядок и особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту		



<b>Раздел 3. «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»</b>		<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
<b>Тема 3.1</b> Современные представления о культуре безопасности	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности		
<b>Тема 3.2</b> Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Риски в профессиональной деятельности. Рискориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.		
<b>Раздел 4. «Безопасность в быту»</b>		<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06, ПК 1.2
<b>Тема 4.1</b> Источники	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	

<p>опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях</p>	<p>Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b></p>	<p><b>1</b></p>	
<p><b>Тема 4.2</b> Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту</p>	<p><b>Содержание</b> Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах</p>	<p><b>3</b>  1</p>	<p>ОК.01, ОК.02, ОК 06, ПК 1.2</p>
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b></p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 4.3</b> Безопасное поведение в местах общего пользования</p>	<p><b>Содержание</b> Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация</p>	<p><b>2</b></p>	<p>ОК.01, ОК.02, ОК 06.</p>

	с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>		
	Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях		
<b>Раздел 5 «Безопасность на транспорте»</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 5.1</b> Безопасность дорожного движения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск- ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Основные средства организации дорожного движения. Правила применения		
<b>Тема 5.2</b> Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	

	Изучение и отработка моделей поведения при ДТП.		
<b>Тема 5.3</b> Безопасное поведение на разных видах транспорта	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
	Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Анализ и причины опасных ситуаций на транспорте		
<b>Раздел 6 «Безопасность в общественных местах»</b>		<b>5</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 06.
<b>Тема 6.1</b> Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально- психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Отработка правил безопасного поведения в местах повышенной социальной опасности.		

<b>Тема 6.2</b> Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 04.
	Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Правила личной безопасности при возникновении опасной ситуации криминогенного характера.		
<b>Тема 6.3</b> Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК 04.
	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Действия при угрозе обрушения конструкций на объектах с массовым пребыванием людей.		
<b>Раздел 7 «Безопасность в природной среде»</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 7.1</b> Безопасность в природной среде	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	

	Анализ опасных ситуаций во время отдыха на природе и безопасное поведение при их возникновении.		
<b>Тема 7.2</b> Выживание в автономных условиях	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Порядок действий в условиях автономного существования.		
<b>Тема 7.3</b> Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера		
<b>Тема 7.4</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами		
<b>Тема 7.5</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы:	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения		

паводки, половодья, цунами, сели, лавины	последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами		
<b>Тема 7.6</b> Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Прогноз и оценка последствий от атмосферных чс		
<b>Тема 7.7</b> Экологическая грамотность и разумное природопользование	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 07
	Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Формирование и развитие экологической грамотности и экологически-ответственного поведения.		
<b>Раздел 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 8.1</b> Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 08
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Компоненты здорового образа жизни		
<b>Тема 8.2</b> Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	<b>Содержание</b> Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Основные инфекционные болезни и их классификация и профилактика		
<b>Тема 8.3</b> Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	<b>Содержание</b> Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Факторы риска развития заболеваний: определение, классификация, практическое значение.		
<b>Тема 8.4</b> Психическое	<b>Содержание</b> Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 08



здоровье и психологическое благополучие	благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>		
	Влияние внешних факторов на формирование психологического здоровья			
<b>Тема 8.5</b> Первая помощь пострадавшему	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 08	
	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>		
	Отработка навыков оказания первой помощи пострадавшему.			
<b>Раздел 9 «Безопасность в социуме»</b>		<b>7</b>		
<b>Тема 9.1</b> Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06	
	Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы			

	и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Условия эффективного общения.		
<b>Тема 9.2</b> Конфликты и способы их разрешения	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>2</b>	
	Конфликты и способы их разрешения		
<b>Тема 9.3</b> Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Методы психологического воздействия в малой группе.		
<b>Тема 9.4</b> Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Методы психологического воздействия в большой группе.		

<b>Раздел 10 «Безопасность в информационном пространстве»</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 10.1</b> Безопасность в цифровой среде	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Правила безопасного поведения в цифровой среде		
<b>Тема 10.2</b> Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Виртуальные ловушки и правила безопасной работы в сети Интернет		
<b>Тема 10.3</b> Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Профилактика и предупреждение вовлечения молодежи в деструктивную деятельность радикальной направленности		
<b>Тема 10.4</b> Достоверность информации в цифровой среде	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Составляющие цифровой безопасности		
<b>Тема 10.5</b> Защита прав в цифровом пространстве	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве		
<b>Раздел 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 11.1</b> Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Преступная идеология терроризма		
<b>Тема 11.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04,

Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		ОК 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Правила безопасного поведения при угрозе совершения террористического акта или захвате в заложники		
<b>Тема 11.3</b> Противодействие экстремизму и терроризму	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК 04, ОК 06
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий:</b>	<b>1</b>	
	Организационные основы противодействия терроризму и экстремизму		
<b>Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего</b>		<b>68</b>	

1. ...

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности / В. С. Долгов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45851-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288905>.

2. Безопасность жизнедеятельности: учебно-методическое пособие / составитель С. Н. Румянцев. — пос. Караваево: КГСХА, 2024. — 76 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416819>.

Чмелёва, К. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / К. В. Чмелёва, Н. В. Кизиченко. — Новокузнецк: КГПИ КемГУ, 2023. — 89 с. — ISBN 978-5-8353-2512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392144>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

Зябилов, А. И. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие / А. И. Зябилов, И. М. Зябилов. — Пенза: ПГАУ, 2020. — 102 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170991>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Объясняет смысл понятий «опасность», «безопасность», «риск (угроза)», «культура безопасности», «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация», объясняет их взаимосвязь; приводит примеры решения задач по обеспечению безопасности в повседневной жизни (индивидуальный, групповой и общественно-государственный уровни); знает общие принципы безопасного поведения, приводит примеры;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы), Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.

<p>методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>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;</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>объясняет смысл понятий «виктимное поведение», «безопасное поведение»; понимать влияние поведения человека на его безопасность, приводит примеры; приводит примеры реализации риск-ориентированного подхода на уровне личности, общества, государства.</p>	
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;</li> </ul>	<p>Характеризует цифровую среду, ее влияние на жизнь человека; объясняет смысл понятий «цифровая среда», «цифровой след», «персональные данные»; анализирует угрозы цифровой среды (цифровая зависимость, вредоносное программное обеспечение, сетевое мошенничество и травля, вовлечение в деструктивные сообщества, запрещенный контент и другие), раскрывать</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>

<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>их характерные признаки; имеет навыки безопасных действий по снижению рисков, и защите от опасностей цифровой среды; объясняет смысл понятий «программное обеспечение», «вредоносное программное обеспечение»; характеризует и классифицирует опасности, анализирует риски, источником которых является вредоносное программное обеспечение; имеет навыки безопасного использования устройств и программ;</p>	
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Объясняет смысл понятия «общение»; характеризует роль общения в жизни человека, приводит примеры межличностного общения и общения в группе; имеет навыки конструктивного общения; объясняет смысл понятий «социальная группа», «малая группа», «большая группа»; характеризовать взаимодействие в группе; понимает влияние групповых норм и ценностей на комфортное и безопасное</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>



	<p>взаимодействие в группе, приводит примеры; объяснять смысл понятия «конфликт»; знает стадии развития конфликта, приводит примеры; характеризует факторы, способствующие и препятствующие развитию конфликта; имеет навыки конструктивного разрешения конфликта; знает условия привлечения третьей стороны для разрешения конфликта; имеет представление о способах пресечения опасных проявлений конфликтов; раскрывает способы противодействия буллингу, проявлениям насилия; характеризует способы психологического воздействия; характеризует особенности убеждающей коммуникации; объясняет смысл понятия «манипуляция»; называет характеристики манипулятивного воздействия, приводит примеры; имеет представления о способах противодействия манипуляции; раскрывает механизмы воздействия на большую группу; имеет представление о деструктивных и псевдопсихологических технологиях и способах противодействия.</p>	
<p>Знает : - сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты</p>	<p>Раскрывает правовые основы и принципы обеспечения национальной безопасности Российской Федерации; характеризует роль личности, общества и государства в достижении стратегических национальных приоритетов, объясняет значение их реализации в обеспечении комплексной безопасности и устойчивого развития</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>

<p>антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Умеет: - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Российской Федерации, приводит примеры; характеризует роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности; объясняет роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности; характеризуют правовую основу защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; раскрывают назначение, основные задачи и структуру Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС); объясняют права и обязанности граждан Российской Федерации в области безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; объясняют права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны; умеют действовать при сигнале «Внимание всем!», в том числе при химической и радиационной опасности; анализируют угрозы военной безопасности Российской Федерации, обосновывают значение обороны государства для мирного социально-экономического развития страны; характеризуют роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.</p>	
<p>Знает: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной</p>	<p>Выделяет и классифицирует источники опасности в природной среде; знает особенности безопасного</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p>

<p>деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>	<p>поведения при нахождении в природной среде, в том числе в лесу, на водоемах, в горах; имеет представление о способах ориентирования на местности; знает разные способы ориентирования, сравнивает их особенности, выделяет преимущества и недостатки; знает правила безопасного поведения, минимизирующие риски потеряться в природной среде; знает о порядке действий, если человек потерялся в природной среде; имеет представление об основных источниках опасности при автономном нахождении в природной среде, способах подачи сигнала о помощи; имеет представление о способах сооружения убежища для защиты от перегрева и переохлаждения, получения воды и пищи, правилах поведения при встрече с дикими животными; имеет навыки первой помощи при перегреве, переохлаждении, отморожении, навыки транспортировки пострадавших; называть и характеризовать природные чрезвычайные ситуации; выделяет наиболее характерные риски для своего региона с учетом географических, климатических особенностей, традиций ведения хозяйственной деятельности, отдыха на природе; раскрывает применение принципов безопасного поведения (предвидеть опасность; по возможности избежать ее; при необходимости действовать) для природных чрезвычайных ситуаций; указывает причины и признаки возникновения природных</p>	<p>Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>
---	--	---

	<p>пожаров; понимать влияние поведения человека на риски возникновения природных пожаров; имеет представление о безопасных действиях при угрозе и возникновении природного пожара; называет и характеризует природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами; раскрывает возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами; имеет представление о правилах безопасного поведения при природных чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами; оценивает риски природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами, для своего региона, приводит примеры риск-ориентированного поведения; называет и характеризует природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами; раскрывает возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами; знает правила безопасного поведения при природных чрезвычайных ситуациях, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами; оценивает риски природных</p>	
--	--	--

	<p>чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами, для своего региона, приводить примеры риск-ориентированного поведения; характеризует источники экологических угроз, обосновывает влияние человеческого фактора на риски их возникновения; характеризует значение риск-ориентированного подхода к обеспечению экологической безопасности; имеет навыки экологической грамотности и разумного природопользования.</p>	
<p>Знает: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. Умеет: - 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.</p>	<p>объясняет смысл понятий «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика» и выявляет взаимосвязь между ними; понимает степень влияния биологических, социально-экономических, экологических, психологических факторов на здоровье; понимает значение здорового образа жизни и его элементов для человека, приводит примеры из собственного опыта; характеризует инфекционные заболевания, знает основные способы распространения и передачи инфекционных заболеваний; имеет навыки соблюдения мер личной профилактики; понимает роль вакцинации в профилактике инфекционных заболеваний, приводит примеры; понимает значение национального календаря профилактических прививок и вакцинации населения, роль вакцинации для общества в целом; объясняет смысл понятия</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>

	<p>«вакцинация по эпидемиологическим показаниям»); имеет представление о чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера, действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера(на примере эпидемии); приводит примеры реализации риск-ориентированного подхода к обеспечению безопасности при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; характеризует наиболее распространенные неинфекционные заболевания (сердечно-сосудистые, онкологические, эндокринные и другие), оценивает основные факторы риска их возникновения и степень опасности; характеризует признаки угрожающих жизни и здоровью состояний (инсульт, сердечный приступ и другие); имеет навыки вызова скорой медицинской помощи; характеризует негативное влияние вредных привычек</p> <p>характеризует роль раннего выявления психических расстройств и создания благоприятных условий для развития; объясняет смысл понятия «инклюзивное обучение»; имеет навыки, позволяющие минимизировать влияние хронического стресса; характеризует признаки психологического неблагополучия и критерии обращения за помощью; знает правовые основы оказания первой помощи в Российской Федерации; объясняет смысл понятий «первая помощь», «скорая медицинская помощь»,</p>	
--	---	--

	<p>их соотношение; знает о состояниях, при которых оказывается первая помощь, и действиях при оказании первой помощи; иметь навыки применения алгоритма первой помощи; имеет представление о безопасных действиях по оказанию первой помощи в различных условиях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно).</p>	
<p>Знает: -Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Умеет: - Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Раскрывает источники и классифицирует бытовые опасности, обосновывать зависимость риска (угрозы) их возникновения от поведения человека; знает права и обязанности потребителя, правила совершения покупок, в том числе в Интернете; оценивать их роль в совершении безопасных покупок; оценивает риски возникновения бытовых отравлений, иметь навыки их профилактики; имеет навыки первой помощи при бытовых отравлениях; умеет оценивать риски получения бытовых травм; понимает взаимосвязь поведения и риска получить травму; знает правила пожарной безопасности и электробезопасности, понимает влияние соблюдения правил на безопасность в быту; имеет навыки безопасного поведения в быту при использовании газового и электрического оборудования; имеет навыки поведения при угрозе и возникновении пожара; имеет навыки первой помощи при</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.</p>

	<p>бытовых травмах, ожогах, порядок проведения сердечно-легочной реанимации; знает правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и другие); понимает влияние конструктивной коммуникации с соседями на уровень безопасности, приводит примеры; понимает риски противоправных действий, выработает навыки, снижающие криминогенные риски; знает правила поведения при возникновении аварии на коммунальной системе; имеет навыки взаимодействия с коммунальными службами.</p>	
--	---	--



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

**Рабочая программа дисциплины**

**«Физика»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>276</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>277</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	277
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	277
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>281</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	281
2.2. Содержание дисциплины .....	282
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>288</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	288
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	288
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>288</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Физика»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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,	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в	-

	<p>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)</p>	<p>профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
<p>ОК.3 Планировать и реализовывать</p>	<p>определять актуальность</p>	<p>содержание актуальной</p>	

<p>собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
--	--	---	--

ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста	
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	-Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и	- Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

	<p>продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян;</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции из зерна и семян и технологических процессов их производства</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	108	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		-
Всего	<b>108</b>	<b>16</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение.</b> <b>Физика и методы научного познания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	2	ОК 03 ОК 05 ПК 2.2
<b>Раздел 1. Механика</b>		12	ОК 01
<b>Тема 1.1</b> <b>Основы кинематики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.2
<b>Тема 1.2</b> <b>Основы динамики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в	4	



	природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		
<b>Тема 1.3 Законы сохранения в механике</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	4	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>		20	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.2
<b>Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	6	
	Лабораторные работы:	2	
	1. Изучение одного из изопроцессов.		
<b>Тема 2.2 Основы термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	6	
<b>Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	8	

	<p>Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>2. Определение влажности воздуха.</p>	2	
	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		32	
<b>Тема 3.1</b> <b>Электрическое поле</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.2
	<p>Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.</p>		
<b>Тема 3.2</b> <b>Законы постоянного тока</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	10	
	<p>Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.</p>		
	Лабораторные работы:		
	3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
	4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2	
<b>Тема 3.3</b> <b>Электрический ток в различных средах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	10	
	<p>Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов.</p>		

	Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.		
<b>Тема 3.4 Магнитное поле</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.		
<b>Тема 3.5 Электромагнитная индукция</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		
	Лабораторные работы: 5. Изучение явления электромагнитной индукции	<b>2</b>	
	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	<b>2</b>	
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1 Механические колебания и волны</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.2
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
<b>Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение		

	электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
<b>Раздел 5. Оптика</b>		16	
<b>Тема 5.1 Природа света</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.2
	Лабораторные работы: б. Определение показателя преломления стекла	2	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	
<b>Тема 5.2. Волновые свойства света</b>	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.		
	Лабораторные работы: 7. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	2	
	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	2	
<b>Тема 5.3. Специальная теория относительности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы.	2	

	Элементы релятивистской динамики		
<b>Раздел 6. Квантовая физика</b>		<b>8</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.2
<b>Тема 6.1</b> <b>Квантовая оптика</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2	
<b>Тема 6.2</b> <b>Физика атома и атомного ядра</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	6	
	Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»	2	
<b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>		<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
<b>Тема 7.1</b> <b>Строение Солнечной системы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.	2	
<b>Тема 7.2</b> <b>Эволюция Вселенной</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной. Лабораторные работы:	4	
	8. Изучение карты звездного неба.	2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
	Всего:	108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бабаев, В. С. Физика / В. С. Бабаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46873-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352265>.
2. Гринкруг, М. С. Лабораторный практикум по физике для среднего профессионального образования: учебное пособие для спо / М. С. Гринкруг, Н. А. Новгородов, Ю. И. Ткачева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 280 с.
3. Рогачев, Н. М. Физика. Учебный курс для среднего профессионального образования: учебное пособие для спо / Н. М. Рогачев, О. А. Левченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-507-49831-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403874>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Сабирова, Ф. М. Физика. Сборник тестовых задач. Оптика. Квантовая физика / Ф. М. Сабирова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-507-48168-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/367433>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	- сформированы представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних

<p>деятельности; Умеет: - 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)</p>	<p>решения практических задач; сформированы умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; владеет основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы ; владеет основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; владеет закономерностями, законами и теориями ,уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.</p>	<p>самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен.</p>
<p>Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;</p>	<p>- умеет учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома,</p>	<p>- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ</p>

<p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач умеет формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации</p>	<p>(решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;</li> <li>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка решения кейс-задач;</li> <li>- наблюдение и оценка деловой игры;</li> <li>- экзамен.</li> <li>-</li> </ul>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет основными методами научного познания, используемыми в физике: проводит прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводит исследование зависимостей физических величин с использованием</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально</li> </ul>



<p>финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul>	<p>прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдает правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированы представления о методах получения научных астрономических знаний; овладел правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</p>	<p>ориентированных задач);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;</li> <li>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка решения кейс-задач;</li> <li>- наблюдение и оценка деловой игры;</li> <li>- экзамен.</li> </ul>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладел умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планирует работу группы, рационально распределяет деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивает</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения</li> </ul>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p>	<p>лабораторных работ;  - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);  - оценка тестовых заданий;  - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;  - оценка выполнения домашних самостоятельных работ;  - наблюдение и оценка решения кейс-задач;  - наблюдение и оценка деловой игры;  - экзамен.</p>
<p>Знает:  -правила оформления документов; правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста.  Умеет:  -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>- умеет распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов,</p>	<p>- устный опрос;  - фронтальный опрос;  - оценка контрольных работ;  - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;  - оценка выполнения лабораторных работ;  - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);  - оценка тестовых заданий;  - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;  - оценка выполнения домашних самостоятельных работ;  - наблюдение и оценка решения кейс-задач;  - наблюдение и оценка деловой игры;  - экзамен.</p>

	<p>электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p>	
<p>Знает: - 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. Умеет: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении</p>	<p>- сформированы умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</p>	<p>- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен.</p>

<p>климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		
<p>Знает: -Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов хранения и переработки зерна и семян; Умеет: -Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний.</p>	<p>- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен. -</p>

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОУПб. 12 Химия»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>296</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>297</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	297
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	297
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>300</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	300
2.2. Содержание дисциплины .....	301
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>323</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	323
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	323
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>323</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного 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	Владеть навыками
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.2 Использовать	определять задачи	номенклатура	-

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
<p>ОК4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в</p>	



бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	-Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми	-Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	-Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

	методами исследований.		
--	------------------------	--	--

## 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	138	94
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	24	-
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>94</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных		

	классов.		
<b>Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. -Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мироззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. -Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Типы химических реакций</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<p>Практические занятия.</p> <p>-Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.</p> <p>- Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.</p> <p>-Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды.</p> <p>-Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.</p>		
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Электролитическая диссоциация и ионный обмен</b></p>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01
	<p>Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	

	Лабораторная работа. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.		
<b>Контрольная работа №1. Строение вещества и химические реакции.</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	OK 01 OK 02
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практические занятия. -Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). -Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять		

	<p>формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).</p> <p>-Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).</p> <p>-Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.</p>		
<b>Тема 3.2. Физико--химические свойства неорганических веществ</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01 ОК 02
	<p>Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV- V групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.</p>	<b>6</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<p>Практические занятия.</p> <p>-Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.</p> <p>-Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.</p> <p>-Лабораторные работы «Свойства металлов и неметаллов».</p>	<b>4</b>	
		<b>2</b>	

	Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. -Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.		
<b>Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. -Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.		
<b>Контрольная работа №2. Свойства неорганических веществ.</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы.		



	Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия)). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие. -Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. -Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).		
<b>Тема 4.2.Свойства органических соединений</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК 1 ОК 2
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): - предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; - непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его		

	<p>использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;</p> <p>- кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;</p> <p>- азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).</p> <p>Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.</p>		
	<b>В том числе практических и лабораторных</b>	<b>4</b>	
	<p>Практические занятия.</p> <p>-Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.</p> <p>-Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.</p> <p>-Лабораторные работы «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена.</p> <p>- Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.</p>		
<p><b>Тема 4.3.</b></p>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1 ОК 2
<p><b>Органические вещества в</b></p>	Биоорганические соединения. Применение и		

<p><b>жизнедеятельности человека. Производство применение органических веществ в промышленности и</b></p>	<p>биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).</p>		
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>Практическое занятие -Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).</p>		
<p><b>Контрольная работа 3</b></p>	<p>Структура и свойства органических веществ.</p>	<p><b>2</b></p>	

<b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций</b>	<b>Содержание</b> Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	<b>4</b>	ОК 1 ОК 2
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>2</b>	

	<p>Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.</li> <li>Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.</li> </ol> <p>Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.</p>		
<p><b>Тема 5.2.</b>  <b>Термодинамические закономерности протекания химических реакций.</b>  <b>Равновесие химических реакций</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов.</p> <p>Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.</p>	<b>6</b>	ОК 1 ОК 2
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>4</b>	

	<p>Практические занятия. Принцип Ле Шателье.</p> <p>-Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия.</p> <p>-Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.</p> <p>- Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.</p> <p>-Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».</p> <p>Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.</p>		
<b>Контрольная работа 4</b> Скорость химической реакции и химическое равновесие.		<b>2</b>	
<b>Раздел 6. Дисперсные системы</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование</p>	<b>4</b>	ОК1 ОК2 ОК7

	в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие - Решение задач на приготовление растворов. -Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.		
<b>Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК1 ОК2 ПК 3.1
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов. 2.Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. 3.Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	<b>2</b>	
<b>Контрольная работа 5. Дисперсные системы.</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>		<b>8</b>	

<b>Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>OK1 OK2</b>
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>		
	Практические занятия -Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). -Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	<b>2</b>	
	Лабораторные занятия Обнаружение неорганических веществ (катионов I-VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I-VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV группы - алюминия, V группы - железа (II и III), VI группы - никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	<b>2</b>	
<b>Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>OK1 OK2</b>
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практические занятия		



	<p>-Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др.</p> <p>-Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Обнаружение органических соединений отдельных классов.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.</p> <p>2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.</p>		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		<b>42</b>	
<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.3.1

	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практические занятия -Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). -Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	<b>2</b>	
<b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК1 ПК.3.1
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Лабораторное занятие. 1.Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. 2.Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	<b>2</b>	

	<p>Практические занятия</p> <p>Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).</p>	6	
<b>Тема 9.2. Химический анализ проб воды</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК.3.1
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	4	
	<p>Практическое занятие.</p> <p>-Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.</p> <p>-Решение практико-ориентированных теоретических</p>	2	

	<p>заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).</p> <p>Лабораторное занятие.</p> <p>Исследование химического состава проб воды.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.</p> <p>3. Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».</p> <p>2. Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.</p>	2	
<b>Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и	2	

	<p>вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.</p>		
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<p>Практическое занятие. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания.</p> <p>-Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.</p> <p>- Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.</p> <p>Лабораторное занятие</p> <p>Исследование химического состава продуктов питания.</p> <p>Лабораторная работа на выбор:</p> <p>1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.</p> <p>2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 9.4. Химический анализ проб почвы</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК.3.1

	<p>Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.</p>	2	
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	4	
	<p>Практическое занятие. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава.</p> <p>-Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы.</p> <p>-Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.</p> <p>Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.</p>	2	

	<p>Лабораторное занятие Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: -Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. -Лабораторная работа «Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение рН почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).</p>	2	
<b>Тема 9.5. Исследование объектов биосферы</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 04 ОК 07 ПК.3.1
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	<b>В том числе лабораторных и практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практические занятия. - Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования.	4	

	<p>-Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования.</p> <p>- Определение продукта исследования.</p> <p>-Определение этапов и составление плана исследования.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>-Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы).</p> <p>-Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта.</p> <p>-Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).</p>	4	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)</b>		<b>24</b>	
<b>Всего</b>		<b>162</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

##### *Основная литература*

1. Егоров В.В. Общая химия: учебник для СПО/ В.В.Егоров. – Санкт-Петербург:Лань, 2022. -192 с.
2. Клопов, М. И. Органическая химия: учебник для вузов / М. И. Клопов, О. В. Першина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 148 с.
3. Коровин Н. В. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина и Н. В. Кулешова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 492 с.
4. Лакиза, Н. В. Аналитическая химия : учеб.-метод. пособие / Н. В. Лакиза, С. А. Штин ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2019. — 139 с.
5. Тархов К.Ю. Общая неорганическая химия. Окислительно-восстановительные реакции и химическое равновесие. Сборник заданий и вариантов: учебное пособие для СПО/ К.Ю.Тархов. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. -80 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Александрова, Э. А. Аналитическая химия. В 2 кн. Книга 1. Химические методы анализа: учебник и практикум для СПО / Э. А. Александрова, Н. Г. Гайдукова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 533 с.
2. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для СПО/ В.В.Белик, R/V/Rbtucrfz/ - 9-е изд., М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
3. Глубоков Ю.М. Аналитическая химия / Глубоков Ю.М. и др. Под ред. Ищенко А.А. Издательство «Академия» – 2017. – 464 с.
4. Захарова Т. Н. Органическая химия : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Н. Захарова, Н. А. Головлева. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 400 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и	- владеет системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на занятиях. Тестирование Письменное задание Диалог с преподавателем. Монологичное выступление. Оценка деятельности

<p>смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; умеет выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;</p>	<p>обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях.</p> <p>Контроль индивидуального домашнего задания.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических и лабораторных занятий :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения проблемно-познавательных заданий;</li> <li>- оценка выполнения расчетных практико-ориентированных задач;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных занятий;</li> <li>- оценка выполнения контрольных работ по изученным темам.</li> </ul>
---	---	---

	<p>ВЫЯВЛЯТЬ взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; умеет использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;</p> <p>сформированы представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных</p>	
--	---	--

	<p>наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; владеет системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и """, кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном,</p>	
--	--	--

	<p>молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); умеет проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; умеет выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие</p>	
--	--	--

	<p>понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; умеет использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций омплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и</p>	
--	---	--

	<p>алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>- уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов;</p> <p>характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки);</p> <p>применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; умеет подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное</p>	
--	--	--

	<p>строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;</p>	
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- умеет планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлориданионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; умеет анализировать химическую</p>	<p>Диалог с преподавателем. Монологичное выступление. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях. Контроль индивидуального домашнего задания. Оценка результатов выполнения практических и лабораторных занятий : - оценка выполнения проблемно-познавательных заданий; - оценка выполнения расчетных практико-ориентированных задач; - оценка выполнения лабораторных занятий; - оценка выполнения контрольных работ по изученным темам.</p>



	<p>информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); владеет основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); умеет проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; умеет</p>	
--	---	--

	<p>осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебнонаучная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; владеет системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p>	
<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- умеет планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлориданионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с</p>	<p>Диалог с преподавателем. Монологичное выступление. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях. Контроль индивидуального домашнего задания. Оценка результатов выполнения практических и лабораторных занятий : - оценка выполнения проблемно-познавательных заданий; -оценка выполнения расчетных практико-ориентированных задач; -оценка выполнения лабораторных занятий; -оценка выполнения</p>

	<p>веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; умеет самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность</p>	<p>контрольных работ по изученным темам.</p>
<p>Знает: - 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</p>	<p>- сформированы представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; умеет соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой</p>	<p>Диалог с преподавателем. Монологичное выступление. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях. Контроль индивидуального домашнего задания. Оценка результатов выполнения практических и лабораторных занятий : - оценка выполнения проблемно-познавательных заданий;</p>

<p>чрезвычайных ситуациях. Умеет: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; 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>	<p>деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; умеет осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.</p>	<p>-оценка выполнения расчетных практико-ориентированных задач; -оценка выполнения лабораторных занятий; -оценка выполнения контрольных работ по изученным темам.</p>
<p>Знает: -Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов Умеет: - Пользоваться основным и вспомогательным</p>	<p>-умеет самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным</p>	<p>Диалог с преподавателем. Монологичное выступление. Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях. Контроль индивидуального домашнего задания. Оценка результатов выполнения практических и лабораторных занятий : - оценка выполнения проблемно-</p>

<p>лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований.</p>	<p>оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; умеет осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебнонаучная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p>	<p>познавательных заданий; -оценка выполнения расчетных практико-ориентированных задач; -оценка выполнения лабораторных занятий; -оценка выполнения контрольных работ по изученным темам.</p>
--	--	---

**Приложение 2.13**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**ОУПб.13 Биология**

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>337</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>338</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	338
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	338
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>342</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	342
2.2. Содержание дисциплины.....	343
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>355</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	355
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	355
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>355</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть 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.01-09	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-



	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> </ul>	-
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>- психологические особенности личности</li> </ul>	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	-

<p>об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>в рамках профессиональной деятельности по профессии; - 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>	<p>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях</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>-Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>-Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и</p>

			готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
--	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	138	52
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	24	-
<b>Всего</b>	<b>162</b>	<b>52</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Биология как наука</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК 02
	<b>Теоретическое обучение:</b> Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток	2	
<b>Тема 1.2. Общая характеристика жизни</b>	<b>Основное содержание</b>	2	
	<b>Теоретическое обучение:</b> Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах	2	
<b>Тема 1.3. Биологически важные химические соединения</b>	<b>Основное содержание</b>	6	ОК01 ОК 02 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение:</b> Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ	2	
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		

	Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
<b>Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Основное содержание</b>	6	OK01 OK 02 OK 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов	2	
	Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки	2	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2	
Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов			
	Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
<b>Тема 1.5. Структурно-</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 01 OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	

<b>функциональные факторы наследственности</b>	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК - двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов		
<b>Тема 1.6. Процессы матричного синтеза</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01 OK02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Матричный синтез ДНК - репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция - матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
<b>Тема 1.7. Неклеточные формы жизни</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 02 OK 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Вирусы - неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия		
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
<b>Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4	
	Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	2	

<b>клетке</b>	Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
<b>Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK02 OK 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки - митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз - редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз - основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов		
<b>Контрольная работа</b> Молекулярный уровень организации живого		2	
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Строение организма</b>	<b>Содержание</b>	6	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения</b>	4	OK 02 OK 04 ПК 03.02
	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	4	
	Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции		
	<b>Основное содержание практического занятия:</b>	2	
	Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
<b>Тема 2.2. Формы</b>	<b>Содержание</b>	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения</b>	2	



<b>размножения организмов</b>	Формы размножения растений. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Особенности размножения человека и животных.		ОК 02 ПК 03.02
<b>Тема 2.3. Онтогенез животных и человека</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК 02 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	2	
	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	2	
<b>Тема 2.4. Онтогенез растений</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК 02 ОК 04 ПК03.02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений		
<b>Тема 2.5. Основные понятия генетики</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические		
<b>Тема 2.6. Закономерности наследования</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК 02 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	1	
	Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК01 ОК 02

<b>Взаимодействие генов</b>	<b>Теоретическое обучение:</b>	1	
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>	3	
<b>Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 01 OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	1	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом		
	<b>Профессионально ориентированное содержание практического занятия:</b>	3	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.9. Генетика пола</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01 OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.10. Генетика человека</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01 OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека		

<b>Тема 2.11.</b> <b>Закономерности и изменчивости</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 01 OK 02 OK 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости		
	Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.12.</b> <b>Селекция организмов</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK01 OK 02 ПК03.02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Контрольная работа</b> Строение и функции организма		2	
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>История эволюционного учения</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK 02 OK 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
<b>Тема 3.2.</b> <b>Микроэволюции</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	

<b>я</b>	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	2	
<b>Тема 3.3. Макроэволюция</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
<b>Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК 02 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
<b>Тема 3.5. Происхождение</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК 02 ОК 04
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	

<b>ие человека - антропогенез</b>	Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки - предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп - предшественник человека. Архантроп - древнейший человек. Палеоантроп - древний человек. Неоантроп - человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
<b>Контрольная работа</b>	Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле	2	
<b>Раздел 4. Экология</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK01
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	OK07
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
<b>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	OK 02
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем		OK 07
	<b>Практические занятия:</b>	2	

	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Биосфера – глобальная экологическая система</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01 OK 07
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Биосфера - живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского.		
	Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы.		
	Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01 OK 02 OK 04 OK07
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия ( <i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i> ). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу ( <i>загрязнения и их источники, истощения вод</i> ). Воздействия на литосферу ( <i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i> ). Антропогенные воздействия на биотические сообщества ( <i>леса и растительные сообщества, животный мир</i> )		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по оценке баланса органического вещества почвы		
<b>Тема 4.5.</b> <b>Влияние</b>	<b>Основное содержание</b>	10	OK 02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	4	OK 04

<b>социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств		ОК 07 ПК...
	<b>Практические занятия:</b>	4	
	Определение суточного рациона питания Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>	2	
	Лабораторная работа: Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
<b>Контрольная работа</b> Теоретические аспекты экологии		2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК01 ОК 02 ОК 04 ПК 03.02
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:</b>	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
<b>Тема 5.2. Биотехнологии</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК01
	<b>Практические занятия:</b>	4	ОК 02

<b>и растения</b>	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	OK 04 ПК 03.02
	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Раздел 6. Биоэкологические исследования</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK01
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	OK 02
	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные.	2	OK 04 OK 07
	Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках		ПК 03.02
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2	
	Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов. Лабораторные работы на выбор по мини группам: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Совместное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
<b>Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент</b>	<b>Практическое занятие</b>	2	OK01
	Каждая группа выбирает один из вариантов эксперимента: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений	2	OK 02 OK 04 OK 07 ПК 03.02
	<b>Экзамен</b>	<b>24</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>162</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Биологии», 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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### Основная литература

1. Кузнецова Т.А. Общая биология: учебное пособие для СПО/ Т.А. Кузнецова, И.А.Баженова. – 2-е изд., - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 144 с.

###### Дополнительная литература

6. Беляев Д.К. Биология. Общая биология. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень/ Д.К.Беляев, П.М.Бородин, Н.Н.Воронцов и др., под ред. Д.К.Беляева, Г.М.Дымшица, Рос.акад.наук, Рос.акад.образования, изд-во «Просвещение». – 11-е изд. – М.: Просвещение, 2012. – 304 с.
7. Константинов В. М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 336 с.
8. Мустафин А. Г. Биология : учебник / А.Г. Мустафин, В.Б. Захаров. — М. : КНОРУС, М91 2016. — 424 с.
9. Федотова Ю.О. Общая биология.: Учебное пособие. – СПб.: Университет ИТМО; 2017. – 63 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и	- сформированы знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу,	-оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -наблюдение и оценка преподавателем выполнения заданий практических и лабораторных работ; -оценка преподавателем конспектов; -наблюдение и оценка преподавателем решения профессиональных задач; -оценка индивидуальных устных ответов; -оценка выполнения

<p>смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;</li> <li>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;</li> <li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<p>человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;</p> <p>функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, умеет владеть системой биологических знаний, которая включает:</p> <p>основополагающие биологические термины и понятия; биологические теории, законы; принципы, правила, гипотезы; сформированы умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владеет системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем, способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; сформированы умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности; умеет выделять существенные признаки; имеет опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии;</p> <p>сформированы умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; сформированы умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и</p>	<p>проблемно-познавательных заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и оценка преподавателем решения практико-ориентированных расчетных заданий;</li> <li>-проверка преподавателем результатов выполнения учебно-исследовательских проектов;</li> <li>-наблюдение и оценка преподавателем выполнения презентаций и рефератов</li> </ul>
--	---	--

	<p>явлений; понимает необходимость использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.</p>	
<p>Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; Умеет: - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения</p>	<p>сформированы умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников; интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; интерпретирует этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривает глобальные экологические проблемы современности, формирует по отношению к ним собственную позицию, умеет оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий;</p>	<p>-оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; -наблюдение и оценка преподавателем выполнения заданий практических и лабораторных работ; -оценка преподавателем конспектов; -наблюдение и оценка преподавателем решения профессиональных задач; -оценка индивидуальных устных ответов; -оценка выполнения проблемно-познавательных заданий; -наблюдение и оценка преподавателем решения практико-ориентированных расчетных заданий; -проверка преподавателем результатов выполнения учебно-исследовательских проектов; -наблюдение и оценка преподавателем выполнения презентаций и рефератов</p>

<p>профессиональных задач</p>		
<p>Знает: - психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- сформированы умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использует понятийный аппарат биологии; умеет выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализирует полученные результаты и делает выводы;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы),</p>
<p>Знает: - 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. Умеет: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать</p>	<p>владеет системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем; способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; умеет выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; умеет выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ, информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма, взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах.</p>	
<p>Знает: -Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: - Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного</p>	<p>умеет раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм; метаболизм, гомеостаз, уровневая организация живых систем, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, рост и развитие; умеет излагать биологические теории, законы (Г и учения, определяет границы их применимости к живым системам; умеет выполнять лабораторные и практические работы, соблюдает правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

сырья;		
--------	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**

**«Индивидуальный проект»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>362</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>363</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	363
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	363
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>366</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	366
2.2. Содержание дисциплины .....	367
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>371</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	371
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	371
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>371</b>



## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Индивидуальный проект»

### **1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»- создание условий для решения студентами профессиональных задач и применения полученных знаний в будущей трудовой деятельности.

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы 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:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска,	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	номенклатура информационных источников,	-

<p>анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
<p>ОК.3 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>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации;</p>	

	<p>привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- 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</p>	<p>-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;</p>	

	<p>профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- Ведение учётно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде</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	32	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	<b>32</b>	<b>32</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Требования к подготовке проекта</b>		<b>2</b>	ОК.01
<b>Тема 1.1. Требования к проекту.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Требования к содержанию и направленности проекта. Знакомство с особенностями организации работы над проектом.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Типы проектов. Виды проектов		
<b>Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом</b>		<b>20</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 4.5
<b>Тема 2.1. Подготовительная работа</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Знакомство с Положением об индивидуальном проекте, критериями оценки проекта, выбор направления проектирования. Выбор темы. Требования к выбору и формулировке темы. Определение степени значимости темы проекта. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. Актуальность и практическая значимость исследования.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
1. Формулировка темы индивидуального проекта, определение типа проекта. Формулировка идеи, цели проектирования.			

<b>Тема 2.2. Планирование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.02,ОК.04,
	Планирование этапов выполнения проекта;определение способов сбора и анализа информации; подбор способов решения, подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации проведения исследования, методов исследования (статистических, экспериментальных, наблюдений и пр.); определение способа представления результатов (формы проекта).		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение источников необходимой информации.	<b>2</b>	
	Обзор литературы по темам.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3. Методы работы с источником информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02,ОК.09, ПК 4.5
	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов,тезисы докладов, научные журналы, диссертации).Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Отработка методов поиска информации в Интернете. Составление плана текста	<b>2</b>	
	Выписки из текста, цитирование текста, пометки в тексте. Оформление письменной части проекта	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Выполнение проекта</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.02, ОК.09, ПК 4.5
	Сбор и уточнение информации (основные инструменты: интервью, опросы, наблюдения, эксперименты и т.п.);		

	обсуждение методических аспектов и организация работы.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Поэтапное выполнение исследовательских задач проекта.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5 Обобщение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.09
	Сбор, систематизация и анализ полученных результатов; формулировка выводов, структурирование проекта		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Работа над проектом.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.6 Заключительный этап</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.09, ПК 4.5
	Подведение итогов. Правила оформления результатов, презентация проекта.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Оформление результатов.		
<b>Раздел 3. Подготовка к публичной защите проекта</b>		<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09, ПК 4.5
<b>Тема 3.1 Общие требования к оформлению текста</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.05, ОК.09, ПК ПК 4.5
	Отчет о ходе выполнения проекта. Оформление пояснительной записки к проекту. Структура пояснительной записки. Требования к оформлению. ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Составление письменного отчета	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2 Общие</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02,

<b>требования к созданию презентации</b>	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации.		ОК.09, ПК 4.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Презентация проекта	<b>2</b>	
	Оформление слайдов в программе PowerPoint.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3. Требования к защите проекта</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.04, ОК.09, ПК 4.5
	Защита проектов. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов. Критерии оценки проектной деятельности.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Составление пояснительной записки к защите проекта.	<b>2</b>	
	Защита проектов.	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>-</b>	
<b>Всего</b>		<b>32</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий в ПД, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы исследовательской деятельности: учебно-методическое пособие / составители М. В. Федюнина, О. А. Попова. — Горно-Алтайск: ГАГУ, 2023. — 48 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355694>.
2. Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности / В. С. Хамидулин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47353-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362342>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно выделяет и формулирует познавательную цель; поиск и выделение необходимой информации; применяет методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; умеет структурировать знания;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>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)</p>		
<p>Знает:  - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;  Умеет:  - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать</p>	<p>- владеет умениями анализа и интерпретации исследований в различных областях жизни (с учетом неоднозначности заложенных в них смыслов с использованием терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования); владеет умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов; владеет умением редактировать и совершенствовать собственные проектные материалы с учетом норм русского литературного языка; умеет работать с разными</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике  Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>	
<p>Знает: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта Умеет: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную</p>	<p>осознает взаимосвязь между языковым, интеллектуальным, духовнонравственным и профессиональным развитием личности; сформированы умения публичного представления индивидуального проекта (с учетом личностных особенностей студентов), выработана в студентах способность к критериальному оцениванию проектов (включая взаимооценивание и самооценивание).</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
<p>Знает: -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 Умеет: -понимать общий смысл</p>	<p>- умеет использовать приемы информационно-смысловой переработки профессиональной документации, включая гипертекст, графику, инфографику и др.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>четко произнесенных высказываний на известные темы, 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</p>		
<p>Знает:          - Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях          Умеет:          -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>- Умеет анализировать конструкторскую и технологическую документацию на ремонтируемое цеховое электрооборудование; выполняет анализ информации профессиональной направленности; применяет терминологическую лексику профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике          Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>ОГСЭ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>12</b>
<b>ОГСЭ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>23</b>
<b>ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА .....</b>	<b>37</b>
<b>ОГСЭ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА .....</b>	<b>51</b>
<b>ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ.....</b>	<b>60</b>
<b>ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ....</b>	<b>71</b>
<b>ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ .....</b>	<b>82</b>
<b>ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ .....</b>	<b>92</b>
<b>ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>102</b>
<b>ОП*05 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>113</b>
<b>ОП*06 ОХРАНА ТРУДА.....</b>	<b>123</b>
<b>ОП*07 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ.....</b>	<b>134</b>
<b>ОП*08 ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК .....</b>	<b>146</b>

**Приложение 2.15**  
**к ОПОП-П специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>103</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>104</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	104
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	104
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>105</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	105
2.2. Содержание дисциплины .....	106
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>113</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	113
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	113
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины .....</b>	<b>113</b>



## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОГСЭ.01 История России»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям).

Дисциплина «История России» включена в общий гуманитарный и социально-экономический цикл 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:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения, ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире	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	
ПК 1.1.	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы	Визуально оценивать уровень оснащенности технологического оборудования

## 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	35	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	
Всего	<b>36</b>	<b>8</b>

## 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
<b>Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.)</b>		12/2	
<b>Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>СССР в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Власть и оппозиция в 1960-1980-е гг. Новые попытки модернизации. Экономическая реформа 1965 г., ее направления, цели и результаты. Замедление темпов развития экономики СССР в 1970-начале 1980-х гг. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Сложность и противоречивость культурной политики. Основные направления и особенности внешней политики. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
<b>Тема 1.2. Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные направления развитых ключевых регионов на рубеже XX-XXI вв. Ближний круг или ближнее зарубежье России. Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений. Формирование содружества</p>	2	

	независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Место и роль России в этих проектах. Планы НАТО в отношении России.		
<b>Тема 1.3. Миссия сверх держав</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Назначение ООН, НАТО, ЕС Назначение ООН. НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов. США и принципы экзаменатора и двойных стандартов. Россия и Китай сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология много полярного мира.	3	
<b>Тема 1.4. Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Китай самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.	2	
<b>2Тема 1.5. Международные отношения в конце XX – XXI века</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Проблемы разоружения в конце XX-XXI века. Встречи президентов США Д.Буша и президента России В.В.Путина в ноябре 2001 года и в мае 2002г. Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическая работа: «Мир в эпоху «холодной войны»»</b>	2	
<b>Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.</b>		<b>15/4</b>	
<b>Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети	2	

	«Аль-Каида» Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдержать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР – новая угроза миру		
<b>Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Избавится ли человечество от новых угроз XX века. Мир продолжает вооружаться. Стремление государств к политическому доминированию.	3	
<b>Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире</b>	<b>Содержание</b>	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Международная безопасность и суверенитет. Международный терроризм – угроза человечеству.	3	
<b>Тема 2.4. Ахиллесовы пяты современной цивилизации</b>	<b>Содержание</b>	5	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Угроза глобального и диктаторского режима.	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	«Проблемы современной цивилизации»	4	
<b>Тема 2.5. Понятие исламского вызова</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Цивилизационное противостояние или «возрождение» ислама. Глобализация и исламский мир.	2	
<b>Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира</b>		<b>8/2</b>	
<b>Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций в России и мире. Формирование глобальной экономики. Структура глобальной экономики	2	
<b>Тема 3.2. Историческое перепутье России</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Трофейная экономика. Россия – своеобразное геоэкономическое пространство. Современная экономическая, политическая и культурная ситуация в России и в мире. Инновационная революция. Индекс развития	2	

	<p>человеческого потенциала.</p> <p>Внешняя политика России. Россия и международные организации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Основные проблемы сотрудничества НАТО и России в военно-политической и технической области. Глобализация с позиции гражданина РФ.</p> <p>РФ в современной международной политике</p>		
<b>Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1.
	Победа над бедностью. Установление справедливого общественного и морального порядка. Построение эффективной демократии Обеспечение единства страны, умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	«Проблемы мирового развития на рубеже третьего тысячелетия»	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В. В. История: для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник для нач. и сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.
2. Артемов В. В. История: для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник для нач. и сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности; правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста; сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной</p>	<p>Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины;</p> <p>-точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;</p> <p>-оценивает международную значимость деятельности организаций;</p> <p>-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;</p> <p>-четкость и правильность ответов на вопросы;</p> <p>-дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</p> <p>грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение,</p> <p>подтверждает примерами свое отношение к событиям - обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями</p> <p>-выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>

<p>тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>получаемой специальности - демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	
---	---	--



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

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОГСЭ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>1103</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>1104</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	1104
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	1104
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>16</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	16
2.2. Содержание дисциплины.....	17
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>21</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	21
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	21
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>21</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ОГСЭ .02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

##### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»; формирование системы знаний, правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности и обеспечивающей возможность реализации коммуникативных навыков на иностранном языке непосредственно в процессе реализации профессиональной деятельности.

Дисциплина «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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации,  современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства программное обеспечение в профессиональной деятельности,	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов, правила построения устных сообщений	-

	тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности, социального и культурного контекста	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>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>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>	
ПК 1.2	Использовать специализированную терминологию в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	специализированную терминологию в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе на иностранном языке

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	72	70
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Повседневное общение</b>		<b>35/35</b>	
<b>Тема 1.1. Прошлое и настоящее страны изучаемого языка</b>	<b>Содержание</b>	7	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	Синтаксические конструкции изучаемого языка: повторение основных сведений.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	7	
	Практическое занятие № 1. Разряды существительных	2	
	Практическое занятие № 2. Число существительных	1	
	Практическое занятие № 3. Притяжательный падеж существительных	1	
	Практическое занятие № 4. Чтение текста с полным пониманием содержания по теме «Погода и климат»	1	
Практическое занятие № 5. Монологическая и диалогическая речь по теме «Достопримечательности и места отдыха».	2		
<b>Тема 1.2. Система образования в России и за рубежом</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 6. Разряды прилагательных, степени сравнения прилагательных.	1	
	Практическое занятие № 7. Сравнительные конструкции с союзами	1	
	Практическое занятие № 8. Высказывание на основе прочитанных информационных текстов по теме «Жизнь и работа студентов в России».	2	
	Практическое занятие № 9. Высказывания на основе прослушанных интервью по теме «Жизнь и работа студентов Великобритании».	2	
	Практическое занятие № 10. Запись рассказа с опорой на ключевые предложения по теме «Мой колледж».	2	
<b>Тема 1.3. Здоровый образ жизни</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК.05, ОК.09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 11. Разряды числительных, употребление	1	

	числительных.		
	Практическое занятие № 12. Конструкции речи с датами и временем суток.	1	
	Практическое занятие № 13. Настоящее совершенное время на примере темы «День здоровья»	1	
	Практическое занятие № 14. Высказывание на основе прочитанных информационных текстов, сложносочиненные предложения на примере темы «Проблемы экологии».	1	
<b>Тема 1.4. Мое хобби</b>	<b>Содержание</b>	7	ОК.05, ОК.09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>7</b>	
	Практическое занятие № 15. Использование личных, притяжательных, указательных, вопросительных, возвратных и неопределенных местоимений.	1	
	Практическое занятие № 16. Диалоги на основе прочитанных информационных текстов по теме «Музыкальное наследие».	2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и пересказ текста по теме «Шедевры мирового кинематографа».	2	
	Практическое занятие № 18. Сложноподчиненные предложения с союзами If, when и др. на примере темы «Мои лучшие каникулы».	2	
<b>Тема 1.5. Путешествия и деловые поездки</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 19. Цели путешествия. Виды транспорта и их преимущества. Условные предложения. Условные предложения 2 типа. Условные предложения 3 типа	1	
	Практическое занятие № 20. Покупка и заказ билетов. Инфраструктура. Грамматика. Выражение желания	1	
	Практическое занятие № 21. Прохождение таможенного контроля, проверка паспортов. Грамматика: Модальный глагол “can”	1	
	Практическое занятие № 22. Номер в гостинице. Виды временного проживания. Грамматика. Модальный глагол “may”	1	
<b>Тема 1.6. Магазины и услуги</b>	<b>Содержание</b>	5	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>5</b>	
	Практическое занятие № 23. Виды магазинов. Магазины самообслуживания. Грамматика. Модальный глагол “must”	1	
	Практическое занятие № 24. Продукты питания. Одежда. Грамматика. Модальный глагол “should”	1	

	Практическое занятие № 25. Планирование бюджета, расходы, потребительская корзина. Грамматика. Модальный глагол “ought”	1	
	Практическое занятие № 26. Виды предприятий питания. В ресторане. В кафе. Грамматика. Модальный глагол “need”	1	
	Практическое занятие № 27. Защита прав потребителя в стране изучаемого языка Грамматика. Глаголы выступающие в модальном значении	1	
<b>Раздел 2 Профессиональное общение</b>		<b>28/28</b>	
<b>Тема 2.1. Моя будущая профессия, карьера</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 19. Применение видовременных форм глаголов, оборотов thereis/ thereare на примере темы «Хочу быть профессионалом»	2	
	Практическое занятие № 20. Применение времен группы Continuous в чтении и переводе по теме «Молодые профессионалы WorldSkills».	2	
	Практическое занятие № 21. Наречия some, any, no, everyи их производные: чтение с общим охватом содержания и кратким пересказом по теме «Подготовка к трудоустройству, поиск вакансий»	2	
<b>Тема 2.2. Служебные телефонные переговоры и переписка</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие № 22. Употребление модальных глаголов can, must, may и их эквивалентов в речи в процессе телефонных переговоров профессиональной направленности.	2	
	Практическое занятие № 23. Употребление модальных глаголов to be to, should, ought, need в устной и письменной речи при ответах на запросы пользователей информационных систем.	2	
	Практическое занятие № 24. Систематизация словаря профессиональных терминов. Диалог профессиональной тематики	2	
<b>Тема 2.3. Экономика и сельское хозяйство</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 25. Административное деление России. Географические и климатические особенности России. Важнейшие промышленные и аграрные регионы России. Грамматика. Вопросы в косвенной речи.	2	
	Практическое занятие № 26. Основные отрасли промышленности и сельского хозяйства России. Грамматика. Общие вопросы в косвенной речи.	2	



	Практическое занятие № 27. Административное деление страны изучаемого языка. Географические и климатические особенности. Важнейшие промышленные и аграрные регионы страны изучаемого языка. Грамматика. Специальные вопросы в косвенной речи.	2	
	Практическое занятие № 28. Основные отрасли промышленности и сельского хозяйства страны изучаемого языка. Грамматика. Пассивный залог. Образование. Особенности употребления пассивного залога. Употребление сослагательного наклонения	2	
<b>Тема 2.4. Компьютеры и их функции</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 29. Чтение текстов профессиональной тематики и кратким пересказом по теме «Основные неисправности персональных компьютеров».	2	
	Практическое занятие № 30. Перевод текста профессиональной тематики со словарем.	2	
	Практическое занятие № 31. Построение ответов на вопросы по неисправностям устройств информационных систем.	2	
	Практическое занятие № 32. Диалог-игра профессиональной направленности «Помогите решить проблему».	2	
<b>Раздел 3 Перевод профессиональной литературы</b>		<b>7/7</b>	
<b>Тема 3.1 Инструкции по эксплуатации и обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 33. Перевод инструкций по эксплуатации на устройства информационно-коммуникационных систем.	2	
<b>Тема 3.2. Работа с материалами производителей устройств</b>	<b>Содержание</b>	5	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>5</b>	
	Практическое занятие № 34. Перевод новых публикаций по профессиональной тематике, в том числе материалов с сайтов производителей устройств информационно-коммуникационных систем.	5	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3. Безкоровайная Г.Т. Планета английского: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 204 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо/О.П.Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с.
5. Бартенева, И. Ю. Французский язык (B1–B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Ю. Бартенева, О. В. Желткова, М. С. Левина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 332 с.
6. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 264 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>приемы структурирования информации</li> <li>формат оформления результатов поиска информации</li> <li>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> <li>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная</li> </ul>	<p>Согласно правилам, объясняет произношение и употребление интернациональных слов</p> <p>Грамотно применяет и переводит профессиональную лексику</p> <p>Воспроизводит без ошибок изученные грамматические правила</p> <p>Грамотно отвечает на вопросы, поддерживает беседу</p> <p>Составляет диалоги, пересказывает текст на русском языке.</p> <p>Логично составляет пересказы текстов, составляет тезисы к пересказу, пишет эссе и резюме, делает выводы по заданию</p> <p>Составляет точный литературный перевод, выполняет грамматические задания с ним, выбирает ответы из текста</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>лексика)  лексический минимум,  относящийся к  описанию предметов,  средств и процессов  профессиональной  деятельности  особенности  произношения  правила чтения текстов  профессиональной  направленности</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>определять задачи для  поиска информации,  планировать процесс  поиска, выбирать  необходимые источники  информации  выделять наиболее  значимое в перечне  информации,  структурировать  получаемую информацию,  оформлять результаты  поиска  оценивать практическую  значимость результатов  поиска  применять средства  информационных  технологий для решения  профессиональных задач  использовать современное  программное обеспечение  в профессиональной  деятельности  использовать различные  цифровые средства для  решения  профессиональных задач</p>		
--	--	--

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

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>24</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>25</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	25
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>27</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	27
2.2. Содержание дисциплины.....	28
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>34</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	34
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	34
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>34</b>

#### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 03 Безопасность жизнедеятельности»

##### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного 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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности  организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства  организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации основы военной службы и обороны государства задачи и основные мероприятия гражданской обороны способы защиты населения от оружия массового поражения меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при	-

	<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p>	<p>пожарах организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>	
ПК 1.1	<p>Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных</p>	<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>

	технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК 1.2	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями

## 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	70	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	<b>72</b>	<b>20</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности</b>		<b>70/20</b>	
<b>Тема 1.1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности.</b>	<b>Содержание</b>	20	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2
	Предмет дисциплины, ее место и роль в системе подготовки специалиста. Цели и задачи курса. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности (БЖ).	1	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях и их классификация.	1	
	Чрезвычайные ситуации техногенного и природного характера. Чрезвычайные ситуации военного характера и терроризм. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а также в случае массовых беспорядков на митингах и демонстрациях.	2	
	Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики. Сущность и факторы, определяющие устойчивость. Повышение устойчивости работы объектов экономики.	1	
	Инженерная защита. Убежища и противорадиационные укрытия, а также простейшие укрытия от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Защита населения при чрезвычайных ситуациях. Общие принципы деятельности по защите населения. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.	1	
	Виды защитных мероприятий: противопожарный,	1	

	противорадиационный, противохимический и медицинский. Оповещение и информирование населения. Эвакуация населения.		
	Аварийно-спасательные работы в зонах чрезвычайных ситуаций. Сущность и виды аварийно-спасательных работ. Силы и средства аварийно-спасательных работ.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Ликвидация радиоактивного загрязнения территории. Основные меры и средства защиты населения при возникновении радиоактивного загрязнения территории. Ликвидация химического заражения территории. Основные меры и средства защиты населения при возникновении химического заражения территории.	1	
	Защита населения и материальных ценностей при пожарах. Способы и средства ликвидации пожаров.	1	
	Назначение и устройство средств пожаротушения. Установки и принцип действия средств автоматического пожаротушения.	1	
	Применение средств коллективной защиты.	1	
	Применение средств индивидуальной защиты.	1	
	Применение первичных средств тушения пожаров.	1	
	Применение технических средств тушения пожаров.	1	
	Применение средств индивидуальной защиты.	1	
	Применение средств защиты органов дыхания.	1	
	Применение средств защиты кожи.	1	
<b>Тема 1.2. Основы военной службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	ОК 04, ОК 07,
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности РФ. Основы военной безопасности Российской Федерации. Международные правовые акты. Общеправовые, социально-правовые и локальные акты военного управления. Полномочия Президента РФ, Совета федерации и Государственной думы в области обеспечения военной безопасности РФ.	1	
	Организация обороны Российской Федерации. Внешняя и внутренняя политика России в области обеспечения военной безопасности.	1	
	История создания Вооруженных сил РФ. Вооруженные Силы	1	

	Российской Федерации от княжеских дружин до Ракетно-космических войск. Предпосылки военной реформы Петра I, реформы в России во второй половине XIX века. Создание регулярной армии, ее особенности.		
	Назначение и задачи ВС РФ. Основные принципы строительства Вооруженных Сил. Применение Вооруженных Сил в мирное время.	1	
	Организационная структура Вооруженных Сил РФ. Состав Вооруженных Сил, руководство и управление. Сухопутные войска, Военно-морской флот и Воздушно-космические силы, предназначение, структура и вооружение.	1	
	Проведение военной реформы Российской Федерации 2008 – 2020 г.г.. Реструктуризация Вооруженных Сил. Этапы проведения реформы.	1	
	Воинская обязанность и воинский учет граждан. Понятие и сущность воинской обязанности. Обязанности граждан по воинскому учету. Общая характеристика системы воинского учета. Требования к воинскому учету. Виды, цели и задачи воинского учета. Сведения о гражданах, которые должны содержаться в документах первоначального воинского учета. Первоначальная постановка граждан на воинский учет.	1	
	Медицинское освидетельствование и обследование. Категорирование состояния здоровья граждан для военной службы. Состав медицинской комиссии. Мероприятия по профессиональному психологическому отбору граждан для комплектования воинских должностей.	1	
	Нормативно-правовые акты по призыву. Закон РФ «О воинской обязанности и военной службе». Предоставление отсрочки и освобождения от военной службы. Сроки призыва на военную службу.	1	
	Организационные мероприятия по призыву. Призыв на военную службу. Состав, полномочия территориальной и региональной призывной комиссии. Должностные лица территориального	1	

военного комиссариата. Предназначение повестки военного комиссариата. Сборный пункт регионального военного комиссариата.		
Прохождение военной службы по призыву. Общевоинские уставы для военнослужащих. Строевой устав Вооруженных Сил РФ, устав внутренней службы Вооруженных Сил РФ, устав гарнизонной и караульной службы Вооруженных Сил РФ, дисциплинарный устав Вооруженных Сил РФ и боевой устав Вооруженных Сил РФ.	1	
Прохождение военной службы по контракту. Воинские должности замещаемые военнослужащими контрактной службы. Требования, предъявляемые к гражданам при заключении контракта. Условия контракта. Возрастные и другие ограничения для граждан, при заключении контракта. Альтернативная гражданская служба. Особенности прохождения альтернативной гражданской службы.	1	
Военная служба – особый вид государственной службы. Организационные и правовые основы военной службы. Воинские должности и звания военнослужащих.	1	
Правовой статус военнослужащих.	1	
Права и обязанности военнослужащих. Права военнослужащих. Должностные обязанности военнослужащих.	1	
Юридическая ответственность	1	
Сущность и составляющие воинской дисциплины. Дисциплинарный устав ВС РФ.	1	
Социальное обеспечение военнослужащих. Материальное и пенсионное обеспечение.	1	
Государственные символы России. Государственный флаг и Государственный герб и Государственный гимн Российской Федерации.	1	
Символы воинской чести. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники. Государственные и ведомственные награды.	1	
Воинские традиции ВС РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Воинский долг - обязанность по вооруженной защите Отечества.	1	

	Ритуалы Вооруженных сил РФ. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.	1	
	Организация, задачи и направления подготовки к военной службе. Основные направления подготовки к службе в ВС РФ. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Граждане допризывного и призывного возраста. Подготовка граждан к военной службе в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.	1	
	Военно-профессиональная ориентация молодежи. Военно-профессиональная ориентация молодежи на овладение военно-учетными специальностями и военно-профессиональная ориентация на обучение в военных образовательных учреждениях профессионального образования по соответствующим специальностям. Военно-патриотическое воспитание.	1	
	Физическая подготовка в ВС РФ	1	
	Факторы, влияющие на здоровье. Формирование здорового образа жизни. Принципы организации здорового образа жизни.	1	
	Психологическая подготовка к службе в ВС РФ. Общая характеристика взаимоотношений между военнослужащими. Виды взаимоотношений в воинском коллективе.	1	
	Сущность, виды и характеристика конфликтов. Неуставные взаимоотношения между военнослужащими. Опасности межгрупповых и межличностных конфликтов в воинском подразделении.	1	
	Пути предупреждения конфликтов	1	
	Методы разрешения конфликтов	1	
<b>Тема 1.3. Основы медицинских знаний</b>	<b>Содержание</b>	20	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2
	Общая характеристика поражений организма. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Признаки жизни.	2	
	Общие правила и порядок оказания первой помощи. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается	2	

	первая помощь.		
	Причины ранений. Виды ранений. Колотые, резаные, ушибленные, рубленые, рваные, укушенные и огнестрельные раны. Защита раны от загрязнения и заражения.	2	
	Оказание ПМП при ранениях. Капиллярное, артериальное, венозное и смешанное кровотечение. Опасность кровотечений. ПМП при переломах, сотрясении головного мозга, травм, связанных с повреждением конечностей.	2	
	Виды переломов. Закрытые и открытые переломы. Перелом позвоночника. Перелом ребер. Перелом конечностей.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Причины кровотечений. Виды кровотечений. Оказание ПМП при кровотечениях.	2	
	Реанимационные мероприятия.	2	
	Причины переломов. Оказание ПМП при переломах.	2	
	Оказание ПМП при ожогах.	2	
	Оказание ПМП при отморожениях. Оказание ПМП при поражении электрическим током.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 1. Наименование. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 704 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Галлер А.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / составитель А. А. Галлер. — Кемерово: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2020. — 214 с.

2. Курбатов, В. А. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»: учебно-методическое пособие / В. А. Курбатов. — Москва: МТУСИ, 2021. — 16 с.

3. Масленникова С.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / составитель С. А. Масленникова. — пос. Караваево: КГСХА, 2020. — 69 с.

4. Холодов О. М. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / О. М. Холодов, В. И. Дуц, А. М. Кубланов [и др.]. — Воронеж: ВГИФК, 2020. — 206 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России</p> <p>– основные виды потенциальных</p>	<p>Использует средства индивидуальной и коллективной защиты</p> <p>Применяет первичные средства пожаротушения</p> <p>Применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p>Владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p>Оказывает первую помощь пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы военной службы и обороны государства</li> <li>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны</li> <li>– способы защиты населения от оружия массового поражения</li> <li>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</li> <li>– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке</li> <li>– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</li> <li>– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</li> <li>– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,</li> <li>-осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> </ul>		
--	--	--



<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</li><li>– применять первичные средства пожаротушения</li><li>– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</li><li>– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</li></ul> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>		
---	--	--

**Приложение 2.18**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>1038</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>39</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	39
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	39
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>40</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	41
2.2. Содержание дисциплины.....	41
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>48</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	48
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	48
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>49</b>

## 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 04 Физическая культура»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива , психологические особенности личности	-
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	-

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	144	132
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	6	-
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>132</b>

## 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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Теоретическая часть</b>		<b>6/0</b>	
<b>Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика.</p> <p>Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.</p> <p>Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия.</p> <p>Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и валеология. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания</p>	1	ОК.04, ОК.08,
<b>Тема 1.2. Физическая культура в обеспечении здоровья.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях СПО. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности в условиях спортивного зала и спортивных площадок.</p>	1	ОК.04, ОК.08,
<b>Тема 1.3. Основы методики самостоятельных</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности.</p>	1	

занятий физическими упражнениями	Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.		
Тема 1.4. Самоконтроль и контроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	<b>Содержание</b>	1	ОК.04, ОК.08,
	Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.	1	
Тема 1.5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда	<b>Содержание</b>	1	ОК.04, ОК.08,
	Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся учреждений СПО. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического, и психофизического утомления обучающихся. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.	1	
Тема 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	<b>Содержание</b>	1	ОК.04, ОК.08,
	Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, <b>двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия</b> (специальность) предъявляет повышенные требования.	1	
<b>Раздел 2 Практическая часть</b>		<b>8/8</b>	
Тема 2.1 Учебно-методическая часть	<b>Содержание</b>		ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	

	Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.	2	
	Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.	2	
	Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	2	
	Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.	2	
<b>Раздел 3 Учебно-тренировочная часть</b>		<b>130/130</b>	
<b>Тема 3.1. Легкая атлетика</b>	<b>Содержание</b>		ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	1. Обучение техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши). Совершенствование техники метания гранаты.	2	
	<b>Кроссовая подготовка:</b>		
	3. Развитие общей выносливости.	2	
	4. Развитие специальной выносливости.	2	
	5. Обучение техники выполнения положения высокого старта.	2	
	6. Совершенствование техники выполнения положения высокого старта.	2	
	7. Развитие скоростной выносливости (бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег).	2	
	<b>Спринтерская подготовка:</b>		
	8. Развитие быстроты (бег на короткие дистанции, эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м (юноши).	2	
9. Обучение техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования.	2		
10. Совершенствование техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования.	2		
<b>Прыжки в высоту:</b>			
11. Обучение техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2		



	12. Совершенствование техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2	
	<b>Контрольные занятия по теме: «Легкая атлетика»</b> - техника метания гранаты; - метание гранаты на результат; - бег 2000 м (девушки), бег 3000 м; - бег 100 м; - техника выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2	
<b>Тема 3.2. Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание</b>	24	ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	<b>Классические лыжные ходы:</b>		
	1. Обучение техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.	2	
	2. Совершенствование техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.	2	
	3. Обучение техники передвижения на лыжах одновременными ходами (бесшажный, одновременный одношажный и одновременный двухшажный).	2	
	4. Совершенствование техники передвижения на лыжах одновременными ходами (бесшажный, одновременный одношажный и одновременный двухшажный).	2	
	5. Обучение техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные и перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	6. Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные и перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	7. Обучение техники преодоления подъемов и препятствий.	2	
	8. Совершенствование техники преодоления подъемов и препятствий.	2	
	<b>Коньковые лыжные ходы:</b>		
	1. Обучение техники передвижения попеременным коньковым лыжным ходом.	2	
	2. Совершенствование техники передвижения попеременным коньковым лыжным ходом.	2	
3. Обучение техники передвижения одновременным коньковым лыжным ходом.	2		
4. Совершенствование техники передвижения одновременным коньковым лыжным ходом.	2		
<b>Контрольные занятия по теме: «Лыжная подготовка».</b> - преодоление дистанции 5 км (девушки), 8 км (юноши).			
<b>Тема 3.3. Гимнастика</b>	<b>Содержание</b>		ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>	

	<b>Общеразвивающие упражнения:</b>		
	1. Обучение технике выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки).	2	
	2. Совершенствование техники выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки).	2	
	3. Обучение технике выполнения упражнений с набивными мячами.	2	
	4. Совершенствование техники выполнения упражнений с набивными мячами.	2	
	5. Обучение технике выполнения упражнений с гантелями и гирей (юноши).	2	
	6. Совершенствование техники выполнения упражнений с гантелями и гирей (юноши).	2	
	7. Разучивание упражнений в паре с партнером.	2	
	8. Обучение технике выполнения элементов акробатики.	2	
	9. Совершенствование техники выполнения элементов акробатики.	2	
	<b>Упражнения специального назначения:</b>		
	10. Составление и написание комплексов упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, упражнений у гимнастической стенки, висы, упоры и упражнений в чередовании напряжения с расслаблением.	2	
	11. Составление и написание комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики.	2	
12. Составление и написание комплексов упражнений для коррекции зрения.	2		
<b>Контрольные занятия по теме: «Гимнастика».</b> - техника выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки); - техника выполнения элементов акробатики.	2		
<b>Тема 3.4. Спортивные игры</b>	<b>Содержание</b>	40	ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	40	
	<b>1. Волейбол</b>	20	
	1. Обучение технике выполнения стойки и перемещений волейболиста.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения стойки и перемещений волейболиста.	2	
	3. Обучение технике выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу и приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе.	2	
	4. Совершенствование техники выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу и приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе.	2	
	5. Обучение технике выполнения верхней прямой подачи.	2	

	6. Совершенствование техники выполнения верхней прямой подачи.	2	
	7. Обучение техники нападающего удара, одиночного блокирования и приема мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	8. Совершенствование техники нападающего удара, одиночного блокирования и приема мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	9. Тактика игры. Правила игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	2	
	<b>Контрольные занятия по теме: «Волейбол»</b> - техники выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу; - техники выполнения верхней прямой подачи.	2	
	<b>2. Баскетбол</b>	20	
	1. Обучение техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.	2	
	3. Обучение техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2	
	4. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2	
	5. Обучение техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).	2	
	6. Совершенствование техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).	2	
	7. Обучение техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).	2	
	8. Совершенствование техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).	2	
	9. Тактика игры. Правила игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	2	
	<b>Контрольные занятия по теме: «Баскетбол»</b> - техника выполнения передачи и ловли мяча двумя руками; - техника выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2	
<b>Тема3.5. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах</b>	<b>Содержание</b>		ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1. Обучение техники выполнения упражнений для развития силы методом круговой тренировки.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения упражнений для развития силы методом круговой тренировки.	2	

	3. Обучение техники выполнения упражнений с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.	2	
<b>Тема3.6. Спортивная аэробика</b>	<b>Содержание</b>		ОК.04, ОК.08,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1. Обучение техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).	2	
	2. Совершенствование техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).	2	
	3. Обучение техники выполнения дополнительных элементов: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток.	2	
	4. Обучение техники выполнения обязательных элементов: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Барманов Г.Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО: учебное пособие для вузов/ Г.Б. Барманов, А.Г. Шаргаев, С.В.Бадлуева. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 144 с.
2. Безбородов А.А. Практические занятия по волейболу/ А.А. Безбородов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 92 с.
3. Витман, Д. Ю. Теория и методика обучения базовым видам спорта: спортивные игры (баскетбол) — краткосрочный курс занятий для детей / Д. Ю. Витман, Ю. Н. Эртман. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 88 с.
4. Журин А.В. Основы здоровья и здорового образа жизни студента: учебное пособие для СПО/ А.В. Журин. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 48 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры учащихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие здорового образа жизни. Двигательная активность:
  - [http://otherreferats.allbest.ru/sport/00011887\\_0.html](http://otherreferats.allbest.ru/sport/00011887_0.html);
  - <http://lib.sportedu.ru/Press/ТПФК/2002n1/P19-23/HTML>;
  - [http://www.schoolpress.ku/metcab/show\\_razdel.php?SES\\_ID=3042&R\\_ID](http://www.schoolpress.ku/metcab/show_razdel.php?SES_ID=3042&R_ID);
  - <http://www.ruscenter.ru/258.html>.
2. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств:
  - <http://med-lib.ru/referat/lfk/3.php>;
  - <http://liftrabank.net/referat/234-priznaki-ustalosti-utomleniya-i-pereutomle-niya-ix.html>;
  - [http://revolution.allbest.ru/sport/00067264\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/sport/00067264_0.html).
3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, нонограмм, функциональных проб, упражнений – тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности:
  - <http://works.tarefet.ru/90/100025/index.html>;
  - <http://dvo.sut.ru/libr/fizra/i162kras/5.htm>.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает:</li> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>– основы здорового образа жизни</li> <li>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>– средства профилактики перенапряжения</li> <li>– способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности</li> <li>– правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности</li> <li>– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.</li> <li>– <i>Умеет:</i> организовывать работу коллектива и команды</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> <li>– использовать физкультурно-оздоровительную</li> </ul>	<p>Точно формулирует правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу. Согласно нормам формулирует положения по технике безопасности при занятиях спортом, объясняет правила закаливания Обоснованно разъясняет понятия «здоровый образ жизни». Даёт оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограммы. Подбирает упражнения для расслабления, составляет комплекс гигиенической гимнастики</p> <p>Ежедневное использование комплекса УГГ Демонстрирует умения выполнять упражнения на расслабление. Согласно нормам, сдаёт контрольные нормативы. Показывает результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявляет активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разрабатывает проведение соревнования по игровым видам спорта Составляет комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности. Демонстрирует судейство по всем игровым видам спорта</p>	<p>Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет</p>

<p>деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li><li>– пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li><li>– проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями</li><li>– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики</li><li>– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой</li></ul> <p>выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма</p>		
--	--	--

**Приложение 2.19**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

**2024 г.**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>52</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>53</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	53
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	53
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>55</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	55
2.2. Содержание дисциплины.....	56
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>58</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	58
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	58
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>113</b>

## 6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 05 Основы бережливого производства»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Основы бережливого производства» 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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, методы работы в профессиональной и смежных сферах, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы,	-

	<p>профессиональной деятельности по специальности.</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства,</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона,</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>задействованные в профессиональной деятельности,</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения,</p> <p>принципы бережливого производства,</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона..</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ПК 1.2	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы</p> <p>Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p>	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p>	<p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	34	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>12</b>

## 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
<b>Раздел 1. Основы бережливого производства</b>			
<b>Тема 1.1</b> Понятие и сущность бережливого производства	<b>Содержание</b> Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства. Представители школы научного управления и их вклад в бережливое производство	2	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
		2	
<b>Тема 1.2</b> Концепция, системы и принципы бережливого производства	<b>Содержание</b> Концепция бережливого производства. Японская и американская системы бережливого производства. Западная система бережливого производства. Бережливое производство как процесс. Принципы бережливого производства. Сокращение потерь как цель бережливого производства. Виды потерь. Культура бережливого производства: понятие, принципы, практика. Организационные ценности бережливого производства, их сущность. Составляющие проектирования потока создания ценности. Отечественный опыт внедрения принципов бережливого производства	6	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие № 2. Анализ и поиск потерь в производственном процессе	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности»	1	
<b>Тема 1.3</b> Инструменты бережливого производства	<b>Содержание</b> Совершенствование производственных процессов и снижение потерь. Метод «6 сигм». Технологии анализа. Технологии улучшений: системы Канбан, 5S, TPM, SMED	8	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	Практическое занятие № 4. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы	2	

	Практическое занятие № 5. Деловая игра «Внедрение системы подачи материалов по системе Канбан в организации/ Деловая игра «Решение производственной проблемы» (на выбор обучающихся)	2	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в системе бережливого производства	<b>Содержание</b>	6	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
	Технологии вовлечения персонала. Стратегии организационных изменений. Система подачи предложений. Создание команды реформаторов. Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства. Создание условий для широкого вовлечения и участия сотрудников в преобразованиях. Причины сопротивления изменений и способы их преодоления. Взаимодействия в системе бережливого производства	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие № 6. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей	2	
<b>Тема 1.5</b> Особенности применения бережливого производства в профессиональной сфере.	<b>Содержание</b>	6	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
	Трансформация предприятия в бережливое. Необратимость изменений	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка мини-проекта «Бережливое производство в профессиональной сфере»	2	
<b>Тема 1.6</b> Ресурсосбережение в организации	<b>Содержание</b>	6	ОК 01, ОК.07, ПК 1.2
	Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения. Принципы ресурсосбережения на предприятии. Задачи и цели ресурсосбережения. Управление ресурсосбережением в организации	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Практическое занятие № 8. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023
2. Водяников В.Т. Основы бережливого производства в АПК / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степанцевич; Под ред.: Водяников В. Т.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях,</li> <li>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте,</li> <li>методы работы в профессиональной и смежных сферах,</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности , основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения,</li> <li>принципы бережливого производства,</li> <li>основные направления изменения климатических условий региона..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>демонстрирует системные знания о принципах, инструментах бережливого производства;</li> <li>демонстрирует системные знания о ресурсосбережении на производстве;</li> <li>владеет навыками оценки результатов внедрения бережливого производства</li> <li>демонстрирует умение соблюдать принципы бережливого производства, выбирать инструменты бережливого производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</li> <li>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</li> <li>Тестирование.</li> <li>Устный опрос.</li> <li>Оценка решений ситуационных задач.</li> <li>Деловые игры.</li> <li>Проектная работа (разработка мини-проекта)</li> </ul>

<p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li><li>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li><li>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li><li>- соблюдать нормы экологической безопасности,</li><li>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</li><li>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства,</li><li>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона,</li><li>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li></ul>		
---	--	--



**Приложение 2.20**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>61</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>62</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	62
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	62
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>64</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	64
2.2. Содержание дисциплины.....	65
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>68</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	68
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>68</b>

## 7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ 06 «Основы финансовой грамотности»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование системы знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» 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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.03	<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</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 проектной программы</p>	-

	<p>правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>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</p>	-
ПК 1.2	<p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций хранения и переработки зерна и семян Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Поддерживать установленные технологией режимы Поддерживать установленные</p>	<p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян, готовой продукции</p>	<p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями Регулирование параметров и режимов технологических операций</p>

	технологией нормативы выхода и сортности зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции		
--	---	--	--

## 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	36	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>8</b>

## 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, формирование которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Введение. Личное финансовое планирование</b>		<b>6/2</b>	
<b>Тема 1.1</b> Человеческий капитал.	<b>Содержание</b> Банковская система России: Центральный банк, коммерческие банки. Национальная валюта. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений	2 1 1	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
<b>Тема 1.2</b> Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет.	<b>Содержание</b> Структура, способы составления и планирования личного бюджета	1 1	
<b>Тема 1.3</b> Финансовый план	<b>Содержание</b> Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> Составление личного финансового плана и бюджета	3 1 2 2	
<b>Раздел 2 Депозит</b>		<b>3/0</b>	
<b>Тема 2.1</b> Банк и банковские депозиты	<b>Содержание</b> Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.	1 1	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
<b>Тема 2.2</b> Банковские продукты	<b>Содержание</b> Как собирать и анализировать информацию о банке и банковских продуктах	1 1	
<b>Тема 2.3</b> Банковский договор	<b>Содержание</b> Как читать и заключать договор с банком. Управление рисками по депозиту	1 1	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2

<b>Раздел 3. Кредит</b>		<b>4/0</b>	
<b>Тема 3.1</b> Банковский кредит.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)	<i>1</i>	
	Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах	<i>1</i>	
	Как уменьшить стоимость кредита. Как читать и анализировать кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности	<i>1</i>	
	Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита	<i>1</i>	
<b>Раздел 4. Расчетно-кассовые операции</b>		<b>3/0</b>	
<b>Тема 4.1</b> Банковские операции	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц.	<i>1</i>	
<b>Тема 4.2</b> Платежная система	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом	<i>1</i>	
	Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом	<i>1</i>	
<b>Раздел 5. Страхование</b>		<b>4/1</b>	
<b>Тема 5.1</b> Страхование	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Договор страхования.	<i>1</i>	
	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц	<i>1</i>	
	Как использовать страхование в повседневной жизни?	<i>1</i>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. «Страхование жизни».	<i>1</i>	
<b>Раздел 6. Инвестиции</b>		<b>4/1</b>	
<b>Тема 6.1</b> Инвестиции и инвестиционные инструменты.	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Понятие инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Место инвестиций в личном финансовом плане	<i>1</i>	
	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска.	<i>1</i>	
	Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков	<i>1</i>	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции.	1	
<b>Тема 6.2</b> Фондовый рынок	<b>Содержание</b>	1	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Фондовый рынок и его инструменты.	1	
<b>Раздел 7. Пенсии</b>		<b>2/0</b>	
<b>Тема 7.1</b> Государственная пенсионная система РФ.	<b>Содержание</b>	2	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают.	1	
	Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	1	
<b>Раздел 8. Налоги</b>		<b>2/0</b>	
<b>Тема 8.1</b> Налоги и налогообложение	<b>Содержание</b>	2	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Понятие налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц	1	
	Налоговые льготы и налоговые вычеты	1	
<b>Раздел 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.</b>		<b>2/0</b>	
<b>Тема 9.1</b> Мошенничества и финансовые пирамиды	<b>Содержание</b>	2	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества.	2	
<b>Раздел 10. Создание собственного бизнеса</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 10.1</b> Бизнес- планирование	<b>Содержание</b>	4	ОК.03, ОК 06, ПК 1.2
	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	1	
	Бизнес-план. Содержание и структура бизнес-плана	1	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Составление бизнес-плана	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.
3. Чеберко, Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е.Ф. Чеберко. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Центральный Банк Российской Федерации [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
2. Министерство финансов РФ [www.minfin.ru/ru](http://www.minfin.ru/ru)
3. Федеральная налоговая служба [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)
4. Пенсионный фонд РФ [www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru)
5. Роспотребнадзор [www.rosпотребнадзор.ru](http://www.rosпотребнадзор.ru)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации</p>	<p>ориентируется в понятиях: человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, активы, пассивы, доходы, расходы; определяет личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс; оперирует понятиями: сбережения, инфляция, индекс потребительских цен, банк, банковский счёт, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заёмщик, финансовые риски, ликвидность;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) <b>Текущий контроль:</b> практические занятия, выполнение индивидуальных заданий, тестирование, устный и письменный опрос  <b>Итоговый контроль:</b> Зачетная работа</p>

<p>кредитные банковские продукты Экономические явления и процессы общественной жизни: Структуру семейного бюджета и экономику семьи Депозит и кредит Расчетно–кассовые операции Пенсионное обеспечение Виды ценных бумаг Основные элементы банковской системы Виды платежных средств Страхование и его виды Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация) Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела</li> </ul>	<p>банковский кредит, заёмщик, виды кредита, принципы кредитования, номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита, виды кредитов по целевому назначению), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи), финансовые риски заёмщика, защита прав заёмщика, микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платёж по кредиту; демонстрирует знания о денежных переводах, валютнообменных операциях, банковских картах (дебетовых, кредитных, дебетовых с овердрафтом); ориентируется в понятиях: пенсия, трудовая и социальная пенсии, корпоративная пенсия, инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений; дает определения акций, облигаций; ориентируется в понятиях: страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер, виды страхования для физических лиц страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты; – перечисляет, поясняет правила защиты прав потребителя финансовых услуг; называет нормативно-правовую базу, обеспечивающую защиту прав потребителей финансовых услуг – выявляет основные признаки и виды финансовых пирамид, виды финансового мошенничества;</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
---	---	---

<p>в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>– презентовать бизнес-идею</li> <li>– определять источники финансирования</li> <li>– анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации</li> <li>– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни</li> <li>– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план</li> </ul> <p>грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает критерии для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от своих финансовых целей;</li> <li>– составляет текущий и перспективный личный финансовый план на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализирует и корректирует личный финансовый план;</li> <li>– демонстрирует навыки анализа информации о способах инвестирования денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками структурами финансового рынка;</li> </ul> <p>разрабатывает собственные стратегии инвестирования в соответствии с личным финансовым планом и отбор инструментов для её реализации;</p> <p>анализирует финансовые риски при заключении депозитного договора; - анализирует преимущества и недостатки краткосрочного и долгосрочного займов; рассчитывают общую стоимость покупки при приобретении её в кредит; делает сравнительный анализ различных финансовых продуктов по уровню доходности, ликвидности и риска.</p> <p>Составляет бизнес-план</p>	
---	---	--

**Приложение 2.21**  
**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»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>72</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>73</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	73
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	73
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>77</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	77
2.2. Содержание дисциплины.....	78
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>80</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	80
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	80
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>80</b>

## 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»: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырьё, промышленные изделия, а также формирование санитарной культуры у обучающихся.

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 должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные	-

	<p>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.</p>	<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 3.2	<p>Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Обработать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>	<p>Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья Формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья,</p>	<p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Проведение микробиологического и и готовой продукции в процессе химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными</p>

	<p>производства продуктов питания из растительного сырья          Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции          Руководствоваться методами микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Настроить работу оборудования для проведения спектральных, полярографических и пробирных анализов в соответствии со стандартными и нестандартными методиками в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Производить оценки и контроль выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде          Способы приготовления калибровочных растворов при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, используемой при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья          Свойства реактивов, требования,</p>	<p>(аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности          Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности          Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности          Проведение расчетов, оценки и регистрации результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья по регистрационным формам, в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,</p>
--	--	--	--



	<p>пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Применять специальное программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить регистрацию и расчеты анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p> <p>Производить статистическую оценку основных</p>	<p>предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации</p> <p>Методы определения значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p> <p>Нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами</p> <p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой</p>	<p>требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
--	---	--	---

	<p>метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>	<p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</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	70	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	34

## 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
<b>Тема 1. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26/12</b>	ОК 01 ОК 09 ПК.3.2
	1. Понятие о микробиологии	2	
	2. Морфология микроорганизмов	2	
	3. Физиология микроорганизмов	2	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
	5. Распространение микроорганизмов в природе	2	
	6. Микробиология основных пищевых продуктов	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	1. Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов	4	
	2. Практическое занятие № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
3. Практическое занятие № 3. Распространение микроорганизмов в природе	2		
4. Практическое занятие № 4. Микробиология основных пищевых продуктов	4		
<b>Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24/12</b>	ОК 01 ОК 09 ПК.3.2
	1. Пищевые инфекционные заболевания	4	
	2. Пищевые отравления	4	
	3. Глистные заболевания	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	1. Практическое занятие № 5. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления	8	
	2. Практическое занятие № 6. Глистные заболевания	4	
<b>Тема 3. Основы гигиены и санитарии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20/10</b>	ОК 01 ОК 09 ПК.3.2
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии	2	
	2. Личная гигиена работников предприятий	2	
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного	6	

	питания		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	1. Практическое занятие № 7. Виды дезинфицирующих растворов и их применение	2	
	2. Практическое занятие № 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
	3. Практическое занятие № 9. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
	4. Практическое занятие № 10. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	
	5. Практическое занятие № 11. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>72/34</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, по данной специальности в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 233 с.
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 21.11.2022).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знать: 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 Уметь: соблюдать правила</p>	<p>Называет основные группы микроорганизмов; Соблюдает правила личной гигиены работников пищевых производств Правильно подбирает моющие средства Правильно проводит дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию Проводит простейшие микробиологические исследования</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование</p>

<p>личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; Владеть навыками: выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>		
---	--	--

**Приложение 2.22**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

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

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>83</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>84</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	84
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	84
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>85</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	85
2.2. Содержание дисциплины.....	86
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>90</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	113
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	90
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>90</b>



# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 знаний и умений по общим закономерностям и тенденциям развития процессов и аппаратов пищевых производств, для решения конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ПК 1.1.	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы	Визуально оценивать уровень оснащённости технологического оборудования

## 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	70	42
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	<b>72</b>	<b>42</b>

## 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
<b>Раздел 1. Гидромеханические процессы</b>		<b>22/18</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
<b>Тема 1.1. Гидродинамика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2	
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	
<b>Тема 1.2. Гидростатика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	2	
<b>Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	8	
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	2	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2	
	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2	
<b>Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	<b>1.</b> Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.	2	
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	2	
<b>Раздел 2. Механические процессы</b>		<b>6/4</b>	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
<b>Тема 2.1. Основные механические процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>1.</b> Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.	2	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	
<b>Раздел 3. Массообменные процессы</b>		<b>20/12</b>	
<b>Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	

	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2/	
<b>Тема 3.1. Кристаллизация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	
<b>Тема 3.2. Сушка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	2	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	
	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.	2	
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое.	2	
<b>Раздел 4. Тепловые процессы</b>		<b>22/8</b>	
<b>Тема 4.1. Основы теплопередачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	2	
	2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	2	
<b>Тема 4.2. Тепловой баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
<b>Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2	
<b>Тема 4.4. Выпаривание</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72/42</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136>.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>.

4. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения	Проводит расчеты процессов и аппаратов Выбирает оптимальные условия проведения технологических процессов Анализирует условия и режимы работы оборудования	Тестирование  Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий

технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата Владеть навыками: анализировать условия и режимы работы оборудования		
---	--	--



**Приложение 2.23**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11.**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>93</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>94</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	94
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	94
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>96</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	96
2.2. Содержание дисциплины.....	97
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>100</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	100
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>100</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.03 Автоматизация технологических процессов»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Автоматизация технологических процессов»: - формирование у обучающихся знаний и умений в области эксплуатации, разработки и исследования автоматизации технологических процессов объектов перерабатывающих отраслей АПК.

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 должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства программы	-
ПК 1.2	Эксплуатировать оборудование Поддерживать установленные технологией режимы и	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Регулирование параметров и режимов технологических операций Проведение технических наблюдений за ходом

	<p>режимные параметры оборудования</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян</p>	<p>технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде.</p>
ПК 3.2	<p>Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализировать состояние</p>	<p>Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>	<p>Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны</p>

	<p>специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>производства продуктов питания из растительного сырья          Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>труда и экологической безопасности          Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.</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	70	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>40</b>

## 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
<b>Раздел 1. Автоматизация производства</b>		<b>26/12</b>	
<b>Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Автоматизация производственных процессов.</b> Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	2	
	<b>2. Технический прогресс.</b> Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	<b>3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации.</b> 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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Графическое представление записи алгоритма.	2	
<b>Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Алгоритмы автоматизации.</b> Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №2.</b> Написание линейного алгоритма.	2	

	<b>Практическая работа №3.</b> Написание циклического алгоритма.	2	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Программное обеспечение систем управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>Программирование.</b> 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.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №4.</b> Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	6	
<b>Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов</b>		<b>22/14</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Системы автоматического управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №5.</b> Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	6	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Первичные преобразователи (датчики)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №6.</b> Изучение конструкции датчика температуры.	4	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Цифровые устройства и исполнительные механизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Цифровые устройства.</b> Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	<b>2. Исполнительные механизмы.</b> Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №7.</b> Изучение конструкции датчика деформации.	4	
<b>Раздел 3. Цифровая трансформация производства</b>		<b>22/14</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 02

<b>Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов</b>	<b>1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.</b> Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>2. Системы индустриального ИОТ.</b> Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ППОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №8.</b> Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	4	
	<b>Практическая работа №9.</b> Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	4	
<b>Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизиро ванные производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	<b>1. Робототехника.</b> Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	2	
	<b>2. Гибкие автоматизированные производства.</b> Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа №10.</b> Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	6	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>72/40</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblionline.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;</p> <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>классификацию автоматических систем и средств измерений;</p> <p>общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);</p> <p>классификацию технических средств автоматизации;</p> <p>измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения;</p>	<p>Разбирается в средствах механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p>Производит настройку и сборку систем автоматизации, выбирает параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию;</p> <p>проводит настройку приборов автоматики на заданный режим;</p> <p>владеет навыком их обслуживания, осуществляет контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов</p>

<p> типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.</p> <p> особенности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p> Умеет:</p> <p> использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;</p> <p> проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию;</p> <p> проводить настройку приборов автоматики на заданный режим;</p> <p> владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования..</p>		
---	--	--

**Приложение 3.24**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>103</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>104</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	104
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	104
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>105</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	105
2.2. Содержание дисциплины.....	106
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>110</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	110
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	110
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>111</b>

## 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 «ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: приобретение студентами навыков работы с математическими пакетами программ для персонального компьютера и освоения ими методов организации вычислений и обработки информации.

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 должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства данной программы	-
ПК 1.2	Эксплуатировать оборудование Поддерживать установленные технологией режимы и	Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Регулирование параметров и режимов технологических операций Проведение технических наблюдений за ходом

	<p>режимные параметры оборудования</p> <p>Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных</p> <p>контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян</p> <p>Основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределению по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян, крупяной и комбикормовой продукции</p>	<p>технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов, в том числе в электронном виде.</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	70	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	30

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Автоматизация обработки информации</b>		12/1	
<b>Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем</b>	<p><b>Содержание</b> 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>	7	ОК 02, ПК 1.2
<b>Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем</b>	<p><b>Содержание</b> Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива</p>	4	ОК 02, ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	1	
	<b>Практическая работа №1.</b> Операционная система Windows. Установка и удаление программ	1	

<b>Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии</b>		<b>42/24</b>	
<b>Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.</b>	<b>Содержание</b> 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, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	<b>4</b>	ОК 02, ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №2.</b> 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.	1	
	<b>Практическая работа №3.</b> Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	1	
	<b>Практическая работа №4.</b> Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	1	
	<b>Практическая работа №5.</b> Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	1	
	<b>Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы</b>	<b>Содержание</b> 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.	
<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
<b>Практическая работа №6.</b> Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	1		
<b>Практическая работа №7.</b> 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	1		



	в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.		
	<b>Практическая работа №8.</b> Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	1	
	<b>Практическая работа №9.</b> Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	1	
<b>Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных</b>	<b>Содержание</b> Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУДБ для создания системы автоматизации. Основы работы СУДБ MS Access. Рассмотрение объектов СУДБ MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	<b>6</b>	ОК 02, ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическая работа №10.</b> 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.	6	
	<b>Практическая работа №11.</b> Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	6	
<b>Тема 2.4. Мультимедийные технологии</b>	<b>Содержание</b> Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	<b>4</b>	ОК 02, ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №12.</b> Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	
	<b>Практическая работа №13.</b> Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
<b>Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации</b>		<b>10/4</b>	
<b>Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации</b>	<b>Содержание</b> Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы	<b>6</b>	ОК 02, ПК 1.2

	подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.		
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа №14.</b> Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	1	
	<b>Практическая работа №15.</b> Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	1	
	<b>Практическая работа №16.</b> Основы проектирования Web – страниц	2	
<b>Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</b>		<b>6/1</b>	
<b>Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности</b>	<b>Содержание</b> 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.	<b>5</b>	ОК 02, ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа №17.</b> Работа с антивирусной программой	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72/30</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

1. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>.

2. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>.

3. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>.

4. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>.

5. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

6. Справочная правовая система «Гарант» – [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

7. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

8. Справочная правовая система «Кодекс» – [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)

9. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>.

10. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

11. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>.

12. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие информационных систем и информационных технологий,</li> <li>автоматизированной обработки информации;</li> <li>основные правила и методы работы с пакетами прикладных программ;</li> <li>возможности сетевых технологий работы с информацией;</li> <li>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>принципы защиты информации от несанкционированного доступа</li> <li>теоретические основы, виды и структуру баз данных;</li> <li>принципы классификации и кодирования информации;</li> <li>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной</li> </ul>	<p>Использует программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>использует информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</p> <p>обрабатывает текстовую и табличную информацию;</p> <p>использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных;</p> <p>обрабатывает текстовую и числовую информацию;</p> <p>При выполнении заданий использует рациональные методы и средства обработки информации.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; основы современных систем управления базами данных.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li><li>использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</li><li>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</li><li>использовать деловую графику и мультимедиаинформацию;</li><li>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных;</li><li>обрабатывать текстовую и числовую информацию;</li><li>применять мультимедийные технологии обработки и представления информации;</li><li>обрабатывать информацию, используя средства пакетов прикладных программ</li></ul>		
--	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП\*05 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>114</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>115</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	115
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	115
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>116</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	116
2.2. Содержание дисциплины.....	117
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	<b>120</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	120
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>121</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 «Правовые основы профессиональной деятельности»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности»: получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность предприятий.

Дисциплина «ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности» включена в дополнительный профессиональный блок образовательной программы (вариативная часть)

### 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	Владеть навыками
ОК. 01	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	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	
--	--	--	--

## 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	36	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Право и этика.</b>		<b>8/1</b>	<b>10</b>
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК.06
	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Основные положения Конституции РФ.	4	
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	<b>Содержание</b>	<b>4/1</b>	ОК 01 ОК.06
	Понятие и признаки юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения для банкротства в арбитражном суде.	3	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа №1.</b> Операционная система Windows. Установка и удаление программ	1	
<b>Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности.</b>		<b>12/5</b>	
Тема 2.1. Договорные отношения предприятий.	<b>Содержание</b>	<b>4/1</b>	ОК 01 ОК.06
	Сделки. Общие положения договора. Форма договора: понятие и виды. Государственная регистрация договора. Виды договоров. Заключение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров.	3	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	1	

	Составление хозяйственных договоров.		
Тема 2.2. Обязательства	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 01 OK.06
	Исполнение договорных обязательств: понятие и принципы. Способы обеспечения исполнения договорных обязательств.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Исполнение хозяйственных договоров.		
Тема 2.3. Претензионная работа.	<b>Содержание</b>	<b>4/2</b>	OK 01 OK.06
	Споры и разногласия.	2	
	<b>В том числе практические занятия. В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Составление документации по преддоговорному спору. Использование необходимых нормативно-правовых документов.		
<b>Раздел 3. Трудовое право.</b>		<b>12/2</b>	
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений.	<b>Содержание</b>	<b>4/1</b>	OK 01 OK.06
	Основные понятия и источники трудового права. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности. Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.	3	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Составление трудового договора.		
Тема 3.2. Рабочее время отдыха. Оплата труда.	<b>Содержание</b>	<b>2/</b>	OK 01 OK.06
	Структура и виды рабочего времени. Совместительство и сверхурочная работа. Режим рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Правила оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплаты.	2	
Тема 3.3. Трудовая дисциплина и материальная ответственность.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	OK 01 OK.06
	Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Понятие дисциплинарной ответственности работника. Дисциплинарные проступки и дисциплинарные взыскания. Понятие материальной ответственности. Условия и виды материальной ответственности.	2	

Тема 3.4. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	<b>Содержание</b>	<b>4/1</b>	ОК 01 ОК.06
	Безработица и её последствия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Законодательство РФ о занятости и трудоустройстве. Государственные органы занятости населения. Право социальной защиты граждан. Правовой статус безработного.	3	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Изучение гражданских прав и их защита в соответствии с трудовым законодательством.		
<b>Раздел 4. Административное право.</b>		<b>4/</b>	
Тема 4.1. Административная ответственность.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Понятие юридической ответственности, её цели и принципы. Виды юридической ответственности и меры государственного принуждения. Понятие административного права и административной ответственности. Виды административных правонарушений и административного наказания.	2	
Тема 4.2. Защита нарушенных прав.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ОК.06
	Производство по делам об административных правонарушениях. Порядок и условия рассмотрения дел. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
		<b>Всего</b>	<b>36/8</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально – экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Анисимов А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — URL: [https:// urait.ru](https://urait.ru). — Режим доступа: по подписке.

2.Грибов В.Д. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник /В.Д.Грибов-Москва.: КНОРУС,2023.-130 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.law-n-life.ru/>
2. <http://www.jurn.ru/smi/pressa/> admin-pravo.htm
3. <http://zhurnal-rp.ru/>
4. <http://samtan.ucoz.ru/load/3>
5. [http://grigenik.ucoz.ru/load/knigi\\_po\\_stroitelstvu/pravovoe\\_obespechenie\\_professionalnoj\\_deyatelnosti/7-1-0-287](http://grigenik.ucoz.ru/load/knigi_po_stroitelstvu/pravovoe_obespechenie_professionalnoj_deyatelnosti/7-1-0-287)
6. <http://www.hse.ru/sci/publications/4303073.html>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: 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 основных положения Конституции Российской Федерации.</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в</p>	<p>Называет основные положения Конституции Российской Федерации права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.</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>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы).</p> <p>Наблюдение преподавателя за выполнением работ.</p> <p>Экспертная оценка индивидуальных творческих работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работы студентов в группах.</p>

<p>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> <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>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
--	--	--

**Приложение 2.26**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП\*06 ОХРАНА ТРУДА»**

**2024 г.**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>124</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>125</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	125
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	125
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>126</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	126
2.2. Содержание дисциплины.....	127
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>131</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	131
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	131
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>132</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 06 Охрана труда»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП. 06 Охрана труда: изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

Дисциплина «Охрана труда» включена в дополнительный профессиональный блок 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	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов правила построения	

	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	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	
ПК 1.1.	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала при хранении и переработке зерна и семян Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Классификация зерновых культур, строение зерна и семян, свойства зерновой массы	Визуально оценивать уровень оснащённости технологического оборудования

## 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	71	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	1	-
Всего	72	14

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Классификация и номенклатура негативных факторов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные стадии идентификации негативных производственных факторов; классификация опасных и вредных производственных факторов; наиболее опасные и вредные виды работы.</p>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
Тема 1.2. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование.</p> <p>Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), электрический ток.</p> <p>Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.</p> <p>Опасные факторы комплексного характера: пожароразрывоопасность основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, находящиеся под давлением классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статистическое электричество.</p>	6	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
<b>Раздел 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.</b>		<b>16</b>	
Тема 2.1. Защита человека от физических негативных факторов.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Защита от вибрации, шума, инфра и ультразвука. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого и ультрафиолетового). Защита от радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности.</p>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1

Тема 2.2. Защита человека от химических и биологических факторов.	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.	4	
Тема 2.3. Защита человека от опасности механического травмирования.	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты ; основные защитные средства – оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования.	4	
Тема 2.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. Методы защиты от статического электричества; молнии защита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности геометричных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование сосудов и емкостей.	2	
	<b>в том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	«Проблемы современной цивилизации»	2	
<b>Раздел 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.</b>		<b>8</b>	
Тема 3.1. Микроклимат помещений.	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Влияние климата на здоровье человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях.	4	
Тема 3.2. Освещение.	<b>Содержание</b>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для комфортных зрительных условий. Расчет освещения.	4	
<b>Раздел 4. Психфизиологические и эргономические основы безопасности труда.</b>		<b>16</b>	

Тема 4.1. Психофизиологические основы безопасности труда.	<b>Содержание</b>	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряжённости трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма.	6	
	<b>в том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическая работа.	2	
Тема 4.2. Эргономические основы безопасности труда.	<b>Содержание</b>	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.	4	
	<b>в том числе практических и лабораторных занятий</b> Изучение эргономики труда	4	
<b>Раздел 5. Управление безопасностью труда.</b>		<b>14</b>	
Тема 5.1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.	<b>Содержание</b>	6	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Правовые и нормативные основы безопасности труда. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России. Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.	6	
Тема 5.2. Экономические механизмы управления безопасностью труда.	<b>Содержание</b>	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
	Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшения условий труда.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Изучение экономических последствий (ущерба) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний	2	

<b>Раздел 6. Первая помощь пострадавшим.</b>		7	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1
Тема 6.1. Первая помощь пострадавшим.	<b>Содержание</b> Принципы оказания первой помощи пострадавшим. приемы. Основные	3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Изучение оказания первой помощи пострадавшим	4	
Промежуточная аттестация		1	
итого		72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821>.

2. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 359 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04907-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471297>

3. Дацков, И. И. Электробезопасность в АПК : учебное пособие для СПО / И. И. Дацков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-6544-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148489>.

4. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности / В. С. Долгов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45851-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288905>.

5. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495884>

6. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491234>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Мирюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : конспект лекций : учебное пособие / В. Ю. Мирюков. - Москва : КНОРУС, 2015. - 174, [2] с. : ил., табл.; 20 см.; ISBN 978-5-406-03341-8.

2. Мирюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / В. Ю. Мирюков. - 7-е изд., стер. - Москва : КНОРУС, 2015. - 281, [2] с. : ил., табл.; 22 см.; ISBN 978-5-406-04316-5

3. Мирюков, В.Ю. Основы военной службы [Текст] : учебник / В. Ю. Мирюков. - Москва : КНОРУС, 2017. - 499 с.; ISBN 978-5-406-05662-2

4. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник (среднее профессиональное образование) / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 9-е изд., стер. - Москва : КНОРУС, 2017. - 191 с.; ISBN 978-5-406-05827-5.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6. Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: Принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки их последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства.</p> <p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения.</p> <p>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России.</p> <p>Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия.</p> <p>Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>Умеет определять пожаро- и взрывоопасность различных материалов.</p> <p>Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных факторов;</p> <p>Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практические занятия</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Зачет</p>
<p>Уметь: Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.</p> <p>Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.</p> <p>Применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно</p>	<p>Способен разработать алгоритм действий, организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.</p> <p>Владеть мерами по снижению опасностей различного вида</p> <p>Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения</p> <p>Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий.</p> <p>Оценка решений ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы.</p> <p>Зачет.</p>

<p>определять среди них родственные полученной;</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях.</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>применения</p> <p>Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности.</p>	
---	--	--

**Приложение 2.27**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП\*07 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>135</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>136</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	136
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	136
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>137</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	137
2.2. Содержание дисциплины.....	138
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>142</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	142
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	142
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>143</b>

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.07 Основы цифровой экономики»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Основы цифровой экономики»: приобретение студентами навыков работы с математическими пакетами программ для персонального компьютера и освоения ими методов организации вычислений и обработки информации.

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 должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средстваанной программы	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	36	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Теоретические основы цифровизации экономики</b>	18	
<b>Тема 1.1</b> Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	<b>Содержание</b> Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.	2	ОК.02
<b>Тема 1.2</b> Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики.	<b>Содержание</b> Информация как производительная сила и стратегический ресурс. Модели информационной экономики. Принципы информационного общества. Структура современного общества. Производственные отношения. Экономическая сфера общества. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Экономическая информация. Микро-, мезо- и макро-экономические характеристики современного информационного общества. Сканирование внешней среды. Субъектно-объектная модель информационного общества.	2	ОК.02
<b>Тема 1.3</b> Нормативное регулирование среды в РФ	<b>Содержание</b>	4	ОК.02

	<p>Программа «Цифровая экономика Российской Федерации»: цели и задачи развития цифровой экономики - экономического уклада, переход на качественно новый уровень использования информационно - телекоммуникационных технологий во всех сферах социально-экономической деятельности. Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике. Национальные Федеральные проекты.</p> <p>Система управления цифровой трансформацией региона</p>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 2.</b> Деловая игра «Цифровизация региона (города)»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4</b> Институты цифровой экономики.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.02
	Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики. Предпринимательство как институт информационной экономики. Электронное правительство. Задачи электронного правительства. Основные цели электронного правительства. Сферы взаимодействия		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Введение в цифровую экономику. Цифровые компьютерные технологии	<b>2</b>	
<b>Тема 2.1</b> Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.02
	Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики. Национальная технологическая инициатива (НТИ). Рынки и рабочие группы НТИ. Глобальная информационная инфраструктура. Информационная инфраструктура в России. Примеры информационной инфраструктуры. Формирование информационной инфраструктуры. Взаимодействия информационной инфраструктуры и потребителей.		
<b>Тема 2.2</b> Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.02
	Сквозные технологии цифровой экономики. Технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект. Системы распределенного реестра. Новые производственные технологии. Виртуальные технологии, технологии дополненной реальности.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 4.</b> Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений	<b>2</b>	



искусственный интеллект			
<b>Тема 3.1</b> Технологии интернет-маркетинга	<p><b>Содержание</b> Технологии интернет-маркетинга. Использование интернета для сбора и анализа маркетинговой информации. Коммерческая информация в сети интернет. Интернет-ресурсы, используемые для проведения маркетинговых исследований. Современные методы сбора маркетинговой информации в Интернет. Технологии электронного бизнеса и интернет-маркетинга. Основные направления использования технологий Интернет-маркетинга. Роль интернет-маркетинга и электронной коммерции. CRM как новый этап развития корпоративных информационных систем. Технологии сети Интернет для реализации маркетинговой деятельности. Web-сайт в электронном бизнесе. Роль и функции Web-сайта в электронном маркетинге. Типы веб-ресурсов. Возможность профессионального общения, получения индивидуальных консультаций. Категории сетевых проектов. Характеристика основных форм рекламы в Интернете. Виды и средства распространения рекламы в Интернет</p>	2	OK.02
<b>Тема 3.2</b> Электронная торговля и платежные системы в интернет	<p><b>Содержание</b> Электронная торговля и платежные системы в интернет. Электронные платежи. Сущность понятий «электронная торговля» и «электронная коммерция. Внедрение систем электронной торговли. Преимущества электронной торговли как формы организации бизнеса. Составляющие электронной торговли (участники, процессы, сети) и их краткая характеристика. Основные сферы электронной коммерции. Особенности этапов электронной сделки. Назначение электронной платежной системы. Классификация платежных систем в интернет; Достоинства и преимущества интернет – платежей. Юридическая и финансовая основа электронных сделок. Классификация схемы платежей. Кредитные и дебетовые схемы. Классификация моделей электронных платежей.</p>	2	OK.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 5.</b> Электронная коммерция. Платежные системы электронной коммерции	2	
<b>Тема 4.1</b> Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации.	<p><b>Содержание</b> Динамика показателей развития информационной и телекоммуникационной инфраструктуры и высоких технологий в России. Цель, задачи, принципы и основные направления государственной политики. Назначение и политико-правовая основа Стратегии.</p>	2	OK.02

<b>Тема 4.2</b> Программа - Цифровая экономика Российской Федерации.	<b>Содержание</b> Цель, задачи и принципы развития информационного общества в Российской Федерации. Основные направления реализации настоящей Стратегии. Международное сотрудничество в области развития информационного общества. Реализация Стратегии	<b>2</b>	ОК.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Средства поиска контента для саморазвития в цифровой среде, использование государственных и частных цифровых услуг в сфере образования	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36/12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8.
3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.
4. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для СПО / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.
5. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.
6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
2. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>.
3. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. —

- (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>.
4. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>.
  5. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>
  6. Справочная правовая система «Гарант» – [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
  7. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
  8. Справочная правовая система «Кодекс» – [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)
  9. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>.
  10. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>
  11. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>.
  12. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>.

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эволюцию развития в системе информационной экономики;</li> <li>-основные правила и методы работы с пакетами прикладных программ;</li> <li>-влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений;</li> <li>-понятие правовой информации как среды информационной системы;</li> <li>-назначение, возможности, структуру, принцип работы информационных справочно-правовых систем;</li> <li>-меры, механизмы и средства защиты информации;</li> <li>-возможности сетевых технологий работы с информацией;</li> <li>-стратегия развития информационного общества в Российской Федерации.</li> </ul> <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Знает особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;</p> <p>Знает программы развития цифровой экономики в России;</p> <p>Знает особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>-применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>-работать с информационными справочно-правовыми системами;</p> <p>-использовать прикладные программы в профессиональной деятельности;</p> <p>-владеть навыками постановки управленческих целей и задач в сфере профессиональной деятельности для принятия управленческих решений на основе экономических знаний использовать ресурсы локальных и глобальных информационных сетей</p> <p>- понятие информационных систем и информационных технологий, автоматизированной обработки информации; основные правила и методы работы с пакетами прикладных программ; возможности сетевых технологий работы с информацией; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p> <p>теоретические основы, виды и структуру баз данных; принципы классификации и кодирования информации; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; основы современных систем управления базами данных.</p> <p>Умеет:</p> <p>-использовать программное</p>		
---	--	--

<p>обеспечение в профессиональной деятельности; использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных; обрабатывать текстовую и числовую информацию; применять мультимедийные технологии обработки и представления информации; обрабатывать информацию, используя средства пакетов прикладных программ</p>		
---	--	--

**Приложение 2.28**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП\*08 ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>147</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>148</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	148
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	148
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>150</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	150
2.2. Содержание дисциплины.....	151
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>153</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	153
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	153
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>153</b>



# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.08 Цифровая трансформация АПК»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «**Цифровая трансформация АПК**»: В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают понятия цифровой трансформации, организационной структуры и принципов функционирования цифровых систем в АПК, обработки и хранения информации, модели управления данными в сельском хозяйстве..

Дисциплина «Основы цифровой экономики» включена в дополнительную часть общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

### 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	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и	определять задачи для поиска информации; определять	номенклатура информационных источников,	-

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК-4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.	-
ПК 5.1. Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	применения отраслевых автоматизированных систем;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	72	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	-	2
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</b>			
Тема 1. Понятие цифровой трансформации. Цели разработки и классификация систем цифровизации	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Цифровая трансформация как приоритетное направление развития. Современные тенденции перехода на цифровые технологии. Основные факторы, влияющие на уровень цифровизации в сельском хозяйстве. Перспективность цифровизации в ее сквозном характере. Изменения качества управления процессами. Применение современных цифровых технологий для обеспечения повышения урожайности и производительности труда. Экономика сельского хозяйства.	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>0</b>	
Тема 2. Организационная структура и принципы функционирования цифровых систем в АПК	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Факторы, способствующие цифровой трансформации. Направления цифровой трансформации. Программа развития трансформации в агропромышленном комплексе. Новые технологические решения. Изменения в бизнес - процессах и способах осуществления экономической деятельности в результате внедрения цифровой трансформации, приводящие к значительным социально - экономическим эффектам.	6	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>0</b>	
Тема 3. Разработка и внедрение информационной системы.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Использование информационных технологий в АПК. Неравномерность использования цифровых технологий. Автоматизированные комплексы и их распространение. Стадии цифровизации, управление агротехникой.	6	

	Внедрение отдельных систем точного земледелия.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	Использование программных модулей в соответствии с техническим заданием		
Тема 4. Обработка и хранение информации Internet/Intranet-технологии Интеграция информационных систем предприятия	<b>Содержание</b>	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Формирование новых и трансформацию имеющихся информационных систем сбора информации в сфере сельского хозяйства с целью формирования единого информационного цифрового пространства. Обеспечение прозрачности, полноты, непротиворечивости данных в отношении всех элементов в системах производства и обращения сельхозпродукции и в системе государственного управления. Создание аналитического слоя данных. Вовлечение регионов России в процесс цифрового планирования сельскохозяйственного производства. Облачные информационные технологии.	8	
	<b>В том числе практических занятий</b>	12	
	Обработка и хранение информации		
Тема 5. Модели управления данными в сельском хозяйстве	<b>Содержание</b>	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Автоматизированный расчет фактических объемов выполненных работ. ГЛОНАСС-мониторинг. БИК-анализаторы. Системы мониторинга для тепличных комплексов. Модели управления сельскохозяйственной техникой, пунктов ГСМ, урожая и почвы, освещением и «умными» теплицами, для животноводства, управление складом. Облачные платформы.	8	
	<b>В том числе практических занятий</b>	12	
	Использование программных модулей в соответствии с техническим заданием		
	Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в ПД», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Труфляк, Е. В. Цифровые технологии в сельском хозяйстве и городской среде : учебник для спо / Е. В. Труфляк. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-507-48981-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401027> (дата обращения: 14.06.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

2. Дорн, Г. А. Основы цифровых технологий реализации продукции АПК : учебное пособие / Г. А. Дорн, О. В. Кирилова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2019. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135480> (дата обращения: 14.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей
3. Министерство Сельского Хозяйства РФ / ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА / Москва 2019 г. / 82 стр.
4. Моделирование бизнес-процессов на предприятиях АПК / Е. В. Худякова, А. М. Бондаренко, Л. С. Качанова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-507-44528-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/230429> (дата обращения: 14.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей
5. «Моя цифровая ферма» / Стратегия цифровой трансформации сельского хозяйства / 2021 г. 129 с.
6. Системы информационного обеспечения для анализа и прогнозирования в сельском хозяйстве. Научные труды ВИАПИ имени А.А. Никонова, Выпуск 50 – М.: ВИАПИ имени А.А. Никонова, 2019. – 120 с.
7. Цифровая трансформация сельского хозяйства России: офиц. изд. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2019. – 80 с.
8. Точное сельское хозяйство / Е. В. Труфляк, Н. Ю. Курченко, А. А. Тенеков [и др.] ; под редакцией Е. В. Труфляк. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 512 с. — ISBN 978-5-507-49080-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370976> (дата обращения: 14.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном контексте; ее анализирует; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.

	составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.
ОК-4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.
ПК 5.1. Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.

**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

Кабинет «Русского языка и культуры речи»  
«Литературы»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 01, ООДб 02
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	<b>Мебель</b>	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ООДб 01, ООДб 02
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик.	ООДб 01, ООДб 02



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты:1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный.Тумба выкатная 3 ящика.	ООДб 01, ООДб 02
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ООДб 01, ООДб 02
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 01, ООДб 02
7	Тумбы для хранения литературы и учебных	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280	ООДб 01, ООДб 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	материалов			мм деревянные	
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ООДб 01, ООДб 02
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 01, ООДб 02
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш. сканера 600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	ООДб 01, ООДб 02
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	<b>УМК</b>	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 01, ООДб 02

Кабинет «Истории»  
«Географии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	<b>Мебель</b>	основное	Изготовлена из ЛДСП	ООДб 03, ООДб 04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты: 1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный. Тумба выкатная 3 ящика.	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш. сканера 600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	<b>УМК</b>	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 03, ООДб 04, ООДб 05, ОГСЭ 01, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06, ОП 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 06, ОГСЭ 02
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	<b>Мебель</b>	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ООДб 06, ОГСЭ 02
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 06, ОГСЭ 02
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты: 1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас	ООДб 06, ОГСЭ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный.Тумба выкатная 3 ящика.	
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ООДб 06, ОГСЭ 02
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 06, ОГСЭ 02
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ООДб 06, ОГСЭ 02
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ООДб 06, ОГСЭ 02
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 06, ОГСЭ 02
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш.	ООДб 06, ОГСЭ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сканера600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	УМК	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 06, ОГСЭ 02

## Кабинет «Математики», «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	Мебель	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	Мебель	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
3	Стул ученический (Регулируемый)	Мебель	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты:1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный.Тумба выкатная 3 ящика.	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87"	ООДб 07, ООДб 11,



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
9	Персональный компьютер	ТС	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
10	МФУ	ТС	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш. сканера 600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	УМК	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 07, ООДб 11, ОГСЭ 05, ОГСЭ 06

Кабинет «Основ безопасности жизнедеятельности»  
«Охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	Мебель	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	Мебель	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты:1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный.Тумба выкатная 3 ящика.	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				50*50мм.	
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш. сканера 600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	<b>УМК</b>	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 10, ОГСЭ 03, ОП 06
12	Готовые стенды для БЖ	<b>УМК</b>	специализированное	По тематике курса	ООДб 10, ОГСЭ 03
13	Комплекты индивидуальных средств защиты	<b>Оборудование</b>	специализированное	По тематике курса	ООДб 10, ОГСЭ 03
14	Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	<b>Оборудование</b>	специализированное	По тематике курса	ООДб 10, ОГСЭ 03
15	Огнетушители углекислотные (учебные) ОУ 5	<b>Оборудование</b>	специализированное	Масса заряда двуокиси углерода — 5 кг. Температура эксплуатации и хранения от -40° до +50°. Габаритные размеры	ООДб 10, ОГСЭ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				баллона – не более 133x725 мм.	
16	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	<b>Оборудование</b>	специализированное	Манекен имеет подвижное соединение головы и тела (шею) и конечности. Тренажер представляет из себя полноростовую конструкцию с деталями и узлами в виде анатомических ориентиров (грудная клетка, мечевидный отросток грудины, ключица, соски, реберные дуги, адамово яблоко) для точных реанимационных действий.	ООДб 10, ОГСЭ 03
17	Учебные автоматы АК-74	<b>Оборудование</b>	специализированное	имеет полное внешнее сходство с оригиналом: ствол со ствольной коробкой, затворная рама с затвором, возвратный механизм, ударно-спусковой механизм, газовая трубка. Масса, кг, не более 3,6 . Длина, мм, не более 943 мм- при сложенном прикладе 700 мм	ООДб 10, ОГСЭ 03
18	Винтовки пневматические	<b>Оборудование</b>	специализированное	Регулируемый прицел, Предохранитель, К репление для прицела	ООДб 10, ОГСЭ 03
19	Медицинская аптечка	<b>Оборудование</b>	специализированное	(бинты марлевые, бинты	ООДб 10, ОГСЭ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса)	
20	Носилки санитарные тканевые МЧС-Н	<b>Оборудование</b>	специализированное	Два деревянных бруса с надетым на них съемным брезентовым полотнищем и двумя шарнирными стальными распорными устройствами с ножками съемные. Длина санитарных носилок 221,5 см, ширина 55 см, вес 8,5- 10 кг.	ООДб 10, ОГСЭ 03

Кабинет «Химии»  
«Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	<b>Мебель</b>	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты:1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				перфорированный.Тумба выкатная 3 ящика.	
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина1875 мм Высота1171 мм	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш. сканера600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	<b>УМК</b>	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ООДб 12, ООДб 13, ОП 01

1.2. Оснащение мастерских/зон по видам работ  
Мастерская «Агрономии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол лабораторный	<b>Мебель</b>	<b>специализированное</b>	Лабораторный стол высотой 900 мм. Размеры (ШхГхВ, мм) 1200х600х900.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
2.	Стул лабораторный	<b>Мебель</b>	<b>специализированное</b>	Стул лабораторный со спинкой. Высота подъема сиденья от 460 до 610 мм. Его вес составляет 5,5 кг. Сиденье и спинка сделаны из специальной толстой искусственной кожи.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
3.	Мойка	<b>Мебель</b>	<b>специализированное</b>	Объем бака: 17 л, мойка и тумба в комплекте	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
4.	Ноутбук ASUS Pro P3540FA	<b>ТС</b>	<b>Основное</b>	Экран: 15.6 "; 1920x1080; IPS; Процессор: Intel Core i5 8265U 1.6 ГГц (3.9 ГГц, в режиме Turbo)	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Графический процессор: Intel UHD Graphics 620; Оперативная память: 8 ГБ, DDR4; Диск: SSD 512 ГБ; Операционная система: Endless; Клавиатура: с русскими буквами	
5.	Проектор+экран	ТС	Основное	Мультимедийная установка	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
6.	Щуп мешочный	Оборудование	специализированное	Щуп мешочный ЦМ цилиндрического типа, выполнен из пищевого алюминия. Длина щупа 320 мм, диаметр 12 мм, продольный паз (длина х ширина) 120 х 9 мм, масса щупа 0,20 кг.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
7.	Доска разборная для зерна	Оборудование	специализированное	Доска выполнена из дерева, имеет стеклянную двухстороннюю рабочую поверхность с одной стороны белого, с другой - черного цвета. С	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				каждой стороны имеется выемка в бортике	
8.	Линейка деревянная	<b>Оборудование</b>	<b>Основное</b>	длина: 50 см, материал: дерево	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
9.	Весы электронные	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Многофункциональные электронные лабораторные весы. Максимальный вес до 3 кг, размер грузоприемной платформы, из нержавеющей стали, 180x140 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
10.	Пломбы пластиковые номерные	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Пломбы пластиковые номерные универсал, самофиксирующиеся, длина рабочей части 320 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
11.	Совочек для зерна лабораторный	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Вместимость см <sup>2</sup> - 18. Габариты (Д x Ш x В) 60x20. Материал - алюминий.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
12.	Шпатель зерновой	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Шпатель лабораторный МЛИ-5, материал - алюминий	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
13.	Автоматический счетчик семян	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Автоматический, предназначен для подсчета семян и зерна. Диапазон подсчета, шт.0-99999. Размеры	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>подсчитываемых образцов, мм :мелкие и средние Ø0,7x4 – Ø3x10; крупные Ø3x10 – Ø6x12. Время подсчета 1000 шт. при скорости <math>\frac{3}{4}</math> мах, мин - 6.Погрешность подсчета, шт.:мелкие и средние 4 на 1000 шт; крупные 2 на 1000 шт.Электропитание 220 В, 50 Гц. Габаритные размеры в мм 250x200x170.</p>	
14.	Пластиковые контейнеры для отобранных образцов зерна КХОЗ- 1/2 л	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	КХОЗ- 1/2 л. Коробка для хранения проб зерна пластиковая с крышкой.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
15.	Метрическая пурка ПХ-2М литровая	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Пурка ПХ- 2МЦ предназначена для определения натуры – массы зерна в одном литре и рекомендована для использования в лабораториях предприятий системы хлебопродуктов и сельского хозяйства.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
16.	Полиэтиленовые фасовочные пакеты в рулоне	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Пакеты фасовочные для хранения, транспортировки и замораживания	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				продуктов	
17.	Разделочная доска	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Разделочная доска — предмет предназначенный для резания или разрубания предметов. Представляет собой плиту с плоской или слегка вогнутой рабочей поверхностью	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
18.	Калькулятор	<b>Оборудование</b>	<b>Основное</b>	Калькулятор настольный — электронное вычислительное устройство для выполнения операций над числами или алгебраическими формулами.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
19.	Весы лабораторные	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	НПВ 600 г. Точность 0,1 г. LCD дисплей. Режимы: счетный, процентный, суммирование веса, тарирование. Круглая платформа.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
20.	Ступка и пестик	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Фарфоровая ступка № 4, ГОСТ 9147-80	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
21.	Комплект сит СП для почвы	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Размер ячейки, мм 0,1; 0,25; 0,5; 1; 2. Тип просеивающего элемента 0,1...0,5 - Сетка.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал просеивающего элемента нержавеющая сталь. Размер обечайки, мм- 120.Высота обечайки, мм-38. Вес, кг, не более- 2,3.	
22.	Колба плоскодонная	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Сферическая емкость с усеченным дном объемом 250 мл с цилиндрической горловиной с закругленными краями диаметром 50 мм из термостойкого стекла в исполнении 2	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
23.	Иономер лабораторный в комплекте с электродами	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Измеряемая величина: рХ -20,000..20,000*, рН - 1,000..14,000*, Eh (ЭДС) -3000,0..3000,0 мВ, сХ 10-6..100* г/л, г/кг, моль/л, моль/л экв, Т- 20,0..150,0*°С.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
24.	рНметр	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Диапазон измерения рН/мВ-0.00...14,00/ - 1999...1999. Точность измерения рН/мВ-±0,01/ ±1. Диапазон температуры °С / разрешение--5,0 ... 105,0 / 0,1. Автоматическая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				калибровка-1, 2 или 3 точки с возможностью выбора из 10 хранящихся в памяти прибора буферных растворов. Дисплей жидкокристаллический высокого разрешения.	
25.	Стаканчик на 100 мл + стеклянная палочка	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Стеклянный лабораторный стакан объемом 100мл.Палочка стеклянная используется для перемешивания веществ в химической посуде	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
26.	Зерно пшеницы в мешках	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	зерно злаковых культур	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
27.	Шляпки подсолнечника	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Соцветия подсолнечника, диаметр корзинки не менее 18 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
28.	Универсальная медицинская аптечка общего назначения	<b>Оборудование</b>	<b>Основное</b>	Состав стандартной универсальной аптечки общего назначения: р-р йода 5%, р-р перекиси водорода 3%, Бинт 7х14 стерильный, Вата стерильная 50 г. и т.д.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
29.	Огнетушитель	<b>Оборудование</b>	<b>Основное</b>	Углекислотный огнетушитель	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
30.	Перчатки х/б	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Перчатки 3-нитка хлопчатобумажные вязаные для защиты рук от механических воздействий и общих производственных загрязнений. Изготовлены из пряжи х/б с добавлением прочных и легких синтетических волокон. ПВХ покрытие препятствует быстрому истиранию, увеличивая срок эксплуатации перчатки. Класс вязки: 7,5 Состав: хлопок-86%, полиэфир-14%.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
31.	Перчатки виниловые	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Виниловые перчатки изготавливают из поливинилхлорида (синтетического материала). По сравнению с натуральными латексными перчатками они обладают меньшими аллергенными свойствами	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
32.	Набор для уборки (совок и щетка)	<b>Оборудование</b>	<b>основное</b>	Комплект для уборки	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пола - щетка+совок+2 ручки 80см, пластик.	ПМ 05
33.	Образцы почв	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Слой педосферы Земли, содержащий смесь органических веществ, минералов, газов и жидкостей, которые поддерживают существование биологических форм жизни.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
34.	Рефрактометр	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Рефрактометр лабораторный ИРФ "Компакт" предназначен для измерения показателя преломления nD и средней дисперсии nF - nC неагрессивных жидких и твердых сред, а также для определения процентного содержания сухих веществ в растворах по шкале сахарозы.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
35.	Влагомер зерна	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	"Фауна-М". Экспресс-анализатор содержания влаги в зерновых культурах.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
36.	Магнитная мешалка	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Магнитная мешалка с	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03,



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>подогревом серии Optimum Данную модель используют в лабораторных условиях для одновременного нагрева и перемешивания жидкости с помощью вращающегося в магнитном поле якоря.</p>	ПМ 05
37.	Почвогрунт универсальный	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	<p>грунт для выращивания рассады, для внесения в почву при высадке рассады, для выращивания горшечных растений, для подсыпки к растениям вместо окучивания и мульчирования почвы. Содержит полный набор питательных веществ</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
38.	Ноутбук	<b>ТС</b>	<b>основное</b>	<p>ASUS/Процессор не ниже Core i3 или аналог, Оперативная память не ниже 4GB. Операционная система Windows 7 или выше или аналог</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
39.	МФУ цветное	<b>ТС</b>	<b>основное</b>	МФУ струйный Epson	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				цветная печать, А4.  Разрешение: ч/б 1440 x 5760 dpi, цвет 1440 x 5760 dpi, Скорость печати: ч/б (А4) до 10 стр/мин; цвет (А4) до 5 стр/мин;	ПМ 05
40.	D-маннит	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,70%	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
41.	Ступка и пестик	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Фарфоровая ступка № 4, ГОСТ 9147-80 предназначена для тонкого измельчения твердых веществ и тщательного перемешивания нескольких веществ. Измельчение в ступках производится вручную, с помощью песта.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
42.	Пломбиратор	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Простой пломбиратор с кулачковым механизмом сжатия предназначен для опломбирования контейнеров, ящиков, помещений, различных измерительных приборов	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				свинцовыми или пластиковыми пломбами	
43.	Мерный цилиндр	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Стекланный мерный цилиндр на пластиковом основании объемом 250 мл, 500 мл.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
44.	Пинцет	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Пинцет анатомический. Размер: 150 мм. Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
45.	Емкость для взвешивания	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Розетки треугольные, оцинкованные	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
46.	Стакан лабораторный	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Стакан лабораторный стеклянный объемом 100 мл, 50 мл.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
47.	Видеокамера экшн	<b>ТС</b>	<b>основное</b>	Удаленная съемка через Wi-Fi. Встроенный модуль Bluetooth, комплект крепления на голову	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
48.	Планшетный компьютер	<b>ТС</b>	<b>основное</b>	Android 7.0 и выше или аналог. Поддержка Wi-Fi	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
49.	Рефрактометр	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Для измерения показателя преломления и средней дисперсии неагрессивных жидкостей и твердых тел	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
50.	Пипетка	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Пипетка для переноса жидкостей, 1 мл	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
51.	Бумага фильтровальная	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	лабораторная фильтровальная бумага круговая качественная фильтровальная бумага средней скорости фильтр-воронка бумага	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
52.	Комплект сит для зерновых культур	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Набор лабораторных сит с продолговатыми округленными отверстиями: 1,00х20,0 мм, 1,70х20,0 мм, 1,80х20,0 мм, 1,90х20,0 мм, 2,00×20,0 мм, 2,20×20,0 мм, 2,50×20,0 мм, 2,80×20,0 мм, 3,55×20,0 мм, сито с круглыми отверстиями диаметром 4,50 мм; поддон; крышка.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
53.	Часы песочные	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	1-минутные	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
54.	Микроскоп электронный	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Микромед- 3. Предназначен для наблюдения и морфологических исследований препаратов, в комплекте с визуализацией.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
55.	Предметное стекло	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Предметное стекло	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				прямоугольной формы размерами 25 x 76 мм и толщиной 1- 1,2 мм. Химически устойчивое к действию соляной кислоты и дистиллированной воды, прозрачными и без сколов по краям.	ПМ 05
56.	Стекло покровное	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Стекла покровные размером 18x18 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
57.	Скальпель	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Остроконечный скальпель (для глубоких, но не широких разрезов). Размер: 150 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
58.	Препаровальная игла	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	для переноса срезов с микротомом для последующей обработки или исследований, расправления их на предметном стекле, а также для приготовления анатомических или гистологических препаратов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
59.	Спиртовка	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Спиртовка СЛ-2 на 100 мл с металлической оправой, ГОСТ 25336-82. Удобная спиртовка с закручивающейся	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				крышкой и металлической оправой. Объем 100 мл.	
60.	Пробирки	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Стеклянные пробирки – это специализированные емкости цилиндрической формы. Они различаются формой дна, могут быть: полукруглыми, плоскими или коническими. Изделия изготавливают из легкосплавного стекла. Для выдерживания высоких температур сосуды выпускают из тугоплавкого стекла	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
61.	Штатив для пробирок	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Штатив для пробирок с диаметром отверстий 17 мм, Высота 75 мм. Материал - полиэтилен. Цвет - белый.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
62.	Зажим пробирочный	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Зажим пробирочный предназначен для зажима пробирок при нагревании на спиртовке (газовой горелке) при выполнении лабораторных опытов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
63.	Чаша Петри	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Чашки Петри стеклянная используются в	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				биотехнологии, микробиологических исследованиях. Изготовлены из оптически прозрачного стекла высокого качества.	
64.	Лупа	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	оптическая система, состоящая из линзы или нескольких линз, предназначенная для увеличения и наблюдения мелких предметов, расположенных на конечном расстоянии.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
65.	Оцинкованные контейнеры для отобранных образцов зерна	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Коробка для хранения проб зерна оцинкованная с крышкой	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05
66.	Лабораторная мельница	<b>Оборудование</b>	<b>специализированное</b>	Номинальный диапазон частот вращения молотка от 3000 до 10000 об/мин. Номинальная разовая загрузка мельницы 10-50 г. Средний диаметр частиц помола (не менее 90% семян), при максимальной частоте вращения электродвигателя и	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				влажности семян 10-14%:	
67.	Измеритель деформации клейковины	Оборудование	специализированное	для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки. Пределы измерения деформации клейковины от 0 до 150,7 усл. ед. ИДК. Габаритные размеры 200×110×240 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 05

## Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Материал ЛДСП, размеры не менее (ШхВхГ) 60х200х45см.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
2	Стол ученический (двухместный регулируемый)	Мебель	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
3	Стул ученический (Регулируемый)	Мебель	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	
4	Стол учителя	Мебель	основное	Габариты: 1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный. Тумба выкатная 3 ящика.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
5	Стул компьютерный	Мебель	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
6	Стол компьютерный	Мебель	основное	Материал ЛДСП, , толщина столешницы не менее 16мм, размеры не менее (ШхВхГ) 80х74х60см.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
7	Компьютер персональный (ноутбук)	ТС	основное	Процессор не ниже 8GB ОЗУ, не ниже 500 GB SSD, диагональ экрана не менее 15 дюймов, количество	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				портов USB не менее 2х, Операционная система совместима с программными продуктами. Мышь в комплекте.	
8	МФУ	ТС	основное	Лазерный, цветной, двусторонняя печать, А3, разрешение не менее ч/б 2400 x 1200 dpi, цвет 2400 x 1200 dpi; скорость печати до 20 стр/мин; подключение USB, сканирование, копирование.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06
9	Интерактивная панель	ТС	основное	Разрешение не менее 4К, 3840x2160, диагональ не менее 75, соотношение сторон 16:9, яркость не менее 500 кд/м2, инфракрасный сенсор до 20 одновременных касаний, накопитель и оперативная память не менее 128 Гб и 8 Гб, аудиосистема, разъемы: USB 3.0, USB 2.0, HDMI, AUDIO IN/OUT, S/PDIF, RJ-45, RS-232, VGA, на мобильной стойке.	ООДб 08, ОП 04, ОП 07, ОП 08, ПМ 06

Зона по видам работ «Производство продукции растениеводства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол ученический (двухместный регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Габариты, мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2	Шкаф (закрытый со стеклом многосекционный)	<b>Мебель</b>	основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
3	Стул ученический (Регулируемый)	<b>Мебель</b>	основное	Сидение пластик. Габариты,мм: Металлокаркас труба 50*30 и 40*20 мм, сидение Ширина сиденья 380 мм, глубина сиденья 360 мм, толщина сиденья 40 мм. Ширина спинки 385 мм, высота спинки 220 мм, толщина спинки 40 мм.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
4	Стол учителя	<b>Мебель</b>	основное	Габариты: 1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный. Тумба выкатная 3 ящика.	
5	Стул компьютерный	<b>Мебель</b>	основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6	Шкафы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Шкафы со стандартной шириной в 200, 180, 160, 140 и 120 см. Глубина изделий — 45 либо 60 см. деревянные	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7	Тумбы для хранения литературы и учебных материалов	<b>Мебель</b>	основное	Тумба ширина 960мм, высота 860мм, глубина 280 мм деревянные	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8	Система визуализации (интерактивная доска)	<b>ТС</b>	основное	Диагональ 87" Ширина 1875 мм Высота 1171 мм	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
9	Персональный компьютер	<b>ТС</b>	основное	Core i3-9100 OEM 3,60 GHz, Turbo 4,20 GHz, 8 GB DDR4, SSD M.2 2280 256 GB, PSU 450W, Монитор 23,8" IPS 1920x1080	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
10	МФУ	<b>ТС</b>	основное	Скорость печати текста до 8.8 стр/мин Оптическое разреш.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				сканера600x1200 т/д Поддержка Wi-Fi	
11	Комплект демонстрационного оборудования по всем темам программы	<b>УМК</b>	специализированное	Из расчета на каждую группу курса -1 экз	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
12	Теплица	<b>Оборудование</b>	специализированное	Автоматическая, с контроллером и датчиками. Ширина не менее 3 м, длина - не менее 7м. Материал каркаса - оцинкованная сталь, внешнее покрытие - сотовый поликарбонат. Теплица имеет не менее 1 двери и 1 форточки.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
13	Цифровая метеостанция	<b>Оборудование</b>	специализированное	Стационарная метеостанция для мониторинга погодных условий в реальном времени в любых природно-климатических зонах	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
14	Полевая сумка агронома	<b>Оборудование</b>	специализированное	Комплект измерительных приборов и оборудования для работы в поле и проведения экспресс-анализов, включая почвенную диагностику и экспресс-анализ зерна.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
15	Беспилотный комплекс для сельского хозяйства	<b>Оборудование</b>	специализированное	Комплекс полного цикла оборудования для опрыскивания посевов, мультиспектральной съёмки, мониторинга полей	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код дисциплины</b>
				и картографирования земельных участков	
16	Мельница лабораторная	<b>Оборудование</b>	специализированное	Прибор для размола зерновых культур с различной твердостью и влажностью до заданной крупности при подготовке проб для определения качества клейковины, числа падения, влажности и других показателей качества измельчаемого продукта	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
17	Анализатор зерна	<b>Оборудование</b>	специализированное	Прибор позволяет измерять стекловидность, содержание клейковины и белка в пшенице, определять класс ее качества.	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
18	Анализатор влажности	<b>Оборудование</b>	специализированное	Прибор для измерения влажности в продуктах, первоначально содержащих малую доли влажности	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
19	Рассев лабораторный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Прибор для определения зараженности, сорной и зерновой примесей, а также качества крупы	ОП 02, ОП 03, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

### 1.3. Оснащение спортивного зала

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
----------	---------------------	------------	---	--	---

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Баскетбольные кольца	<b>Оборудование</b>	Основное	Диаметр, см 45 Сетка - Белая, веревочная	ООДб 09, ОГСЭ 04
2	Футбольные ворота	<b>Оборудование</b>	Основное	Материал алюминий. Размер ворот 732x244	ООДб 09, ОГСЭ 04
3	Волейбольная сетка	<b>Оборудование</b>	Основное	Размер, м9,5x1. Толщина нити, мм4,0 с тросом	ООДб 09, ОГСЭ 04
4	Волейбольные мячи	<b>Оборудование</b>	Основное	Вес, кг 0.28.	ООДб 09, ОГСЭ 04
5	Баскетбольные мячи	<b>Оборудование</b>	Основное	Габариты (ДxШxВ), см 74x74x74	ООДб 09, ОГСЭ 04
6	Футбольные мячи	<b>Оборудование</b>	Основное	Материал покрышки синт. кожа (полиуретан)	ООДб 09, ОГСЭ 04

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное	Габариты: 1500*600*750мм . Столешница ЛДСП 32мм. Металлокаркас Профильная труба 40*20 и 25*25мм. Фронтон перфорированный. Тумба выкатная 3 ящика.	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	Ширина сиденья 360мм, ширина спинки 360мм, глубина сиденья 350мм. Отверстие для захвата и перемещение диаметром 70 мм. Толщина пластика 20мм, ребра жесткости на сиденье 16 штук, форма рисунка представляет собой квадрат размером 50*50мм.	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
3	Кафедра выдачи книг	<b>Мебель</b>	Основное	Кафедра с прямоугольной рабочей поверхностью, настольной подставкой, наружной полкой- бортиком.	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
4	Стеллажи	<b>Мебель</b>	Основное	2-сторонний шкаф для книг с глухими нижними отделениями выполнен из ЛДСП. На каждой стороне по 6 полок, нижняя оснащена глухой стенкой, другие отделения сквозные. Книги разделяются бортиками.	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Шкафы	Мебель	Основное	Изготовлена из ЛДСП 16мм, окантовка противоударной кромкой ПВХ. верх: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и две полки стекло 5 мм; низ: две дверки стекло 4 мм в рамочном профиле и полка стекло 5 мм. Поставляется в разборе. Высота: 1900 Ширина: 800 Глубина: 400	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00

## 2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Количество</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>
1	Microsoft Windows 10 Professional	3 шт. на 30 рабочих мест	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
2	Kaspersky Free	3 шт. на 30 рабочих мест	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
3	Microsoft office 2021 Pro Plus	3 шт. на 30 рабочих мест	О.00, СГ.00, ОП.00, ПМ.00
4	Программа для БПЛА. для картографии и фотограмметрии	1 шт. 25	ОП 03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 06
5	Программа для БПЛА. для управления полётами дронов	1 шт. 25	ОП 03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 06

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	675
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	675
3. Структура, содержания и условия допуска к ГИА .....	5
4. Организация и порядок проведения ГИА.....	6
4.1. Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена.....	6
4.2. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) .....	7
4.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	11
4.4. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании .....	12
5.1. Критерии оценки результатов выполнения заданий ДЭ .....	13
5.2. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ .....	14
6. Порядок апелляции и пересдачи ГИА .....	14

**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

## **1. 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.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой в колледже.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель государственной аттестационной комиссии для государственной итоговой аттестации выпускников, завершивших обучение по основным программам среднего профессионального образования, утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год, приказом Министра образования Тульской области на основании предложений директора колледжа.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

## **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения.

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 ОПОП-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 продемонстрировать 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
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
<i>ВД 1</i> Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
<i>ВД 2</i> Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
<i>ВД 3</i> 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
<i>ВД 4</i> Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
<i>ВД 5</i> Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
<b>По запросу работодателя</b>	
<i>ВД 6</i> Автоматизация и цифровизация производства	ПМ 06 Автоматизация и цифровизация производства

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с

и семян на автоматизированных технологических линиях	эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД 3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 4 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.
ВД 5 Освоение профессии рабочего 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья	ПК 5.1 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ВД 6 Автоматизация и цифровизация производства	ПК 6.1 Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем
	ПК 6.2 Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами
	ПК 6.3 Выполнять цифровизацию процессов

### 3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. 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).

3.2. Сроки проведения ГИА по специальности определены учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием проведения ГИА.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА по специальности установлен ФГОС СПО – 6 недель,

в том числе в соответствии с учебным планом:

- проведение демонстрационного экзамена 1 неделя,
- подготовка к защите дипломной работы 4 недели,
- защита дипломной работы 1 неделя.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации в 2026-2027 учебном году: с 18.05.2027г. по 29.06.2027 г. Дипломное проектирование (подготовка выпускной квалификационной работы) с 18 мая 2027 г. по 14 июня 2027г.; защита выпускной

квалификационной работы с 15.06.2027г. по 29.06.2027г. Вручение дипломов – 30 июня 2027 г.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов и членов ГЭК не позднее, чем за месяц до начала защиты ВКР.

3.3. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации оформляется распорядительным актом директора колледжа в первый день прохождения государственной итоговой аттестации.

Допуск студентов к защите выпускной квалификационной работы рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и оформляется распорядительным актом директора колледжа не позднее чем за неделю до защиты ВКР.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

#### **4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации**

##### **4.1. Требования к проведению демонстрационного экзамена**

Подготовка к сдаче демонстрационного экзамена и сдача демонстрационного экзамена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» проходят в специальных помещениях по адресу г. Тула, ул. Оборонная, д.93, к.1 в мастерской «Агрономия», где имеются:

- рабочие места для выпускников, руководителя и консультанта;
- технические средства: компьютер, сканер, принтер, экран и др.;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- информационные возможности библиотечного фонда;
- доступ к сети Интернет;

– необходимое оборудование и расходные материалы (ПРИЛОЖЕНИЕ 3 к ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Институтом развития профессионального образования, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по профессии, специальности среднего профессионального образования, отдельному виду деятельности.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Демонстрационный экзамен может проводиться по двум уровням:



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

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

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

#### **4.2. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)**

Предварительная защита и защита дипломной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проходят в специальных помещениях по адресу г. Тула, ул. Оборонная, д.93, к.1, где имеются:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером, ноутбуком;
- рабочее место выпускника;
- места для иных присутствующих лиц;
- компьютер, ауди-видео техника, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- расходные канцелярские принадлежностями (ручки, карандаши, бумага, кнопки и т.п.).

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 (приложение 1). 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.

Перечень тем дипломного проекта (работы) рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и утверждается распорядительным актом директора колледжа не позднее 15 ноября выпускного учебного года, а утверждение уточненной темы дипломного проекта (работы), руководителя и консультанта не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Распорядительные акты доводятся до сведения студентов в течение трех дней со дня их издания.

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

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость и может выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций, учреждений различных организационно – правовых форм.

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Выполненный Дипломный проект (работа) в целом должен:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами;
- продемонстрировать требуемый уровень специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике усвоенные знания, освоенные умения и приобретенный практический опыт.

Структура дипломной работы включает:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- содержание;
- введение;
- основная часть (состоит из разделов и подразделов):

1) Теоретическая часть

1.1.

1.2...

2) Практическая (Экспериментальная) часть

2.1.

2.2...

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Отзыв и рецензия составляются после выполненной и сшитой дипломной работы и вкладываются в дипломную работу.

Содержание дипломной работы определяется в зависимости от темы и характера самой дипломной работы.

Соотношение объемов разделов основной части устанавливается руководителем дипломной работы в задании на дипломную работу.

Текст дипломной работы выполняется с использованием компьютера на одной стороне белой листовой бумаги для офисной техники марки С формата А4 (210×297 ММ) плотности 80 г/м<sup>2</sup>) в редакторе «Word» шрифтом TimesNewRoman 14-м кеглем через полтора межстрочных интервала, прямым, выравнивание по ширине.

При оформлении поля не очерчивать, но оставлять в размерах, регламентированных стандартом ГОСТ 7.32, ГОСТ 19.106: левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 15 мм.

В таблицах размер шрифта 12-го кегля, в названии граф допускается шрифт 10-го кегля.

Общее количество страниц машинописного текста не должно быть менее 30 страниц и не превышать 70 страниц.

Дипломный проект (работа) сшивается в папку с пластиковой обложкой, переплетается и подлежит хранению в порядке, установленном локальными нормативными актами колледжа.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломного проекта. В ней содержится обзор используемых источников информации,

нормативной базы по теме. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной (преддипломной) практики. В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по изучаемой теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Весь период работы над дипломной работой делится на следующие этапы:

- выбор темы дипломной работы;
- получение задания на дипломную работу;
- составление календарного плана-графика работы над дипломной работой;
- поиск и изучение литературы по теме дипломной работы;
- выполнение анализа конкретного материала по выбранной теме;
- написание дипломной работы;
- оформление приложений (дополнительных иллюстративных, графических и текстовых материалов) по дипломной работе;
- подготовка доклада и презентации к предзащите/защите дипломной работы;
- защита дипломной работы.

Выполненный дипломный проект (работа) должна быть представлена руководителю для ознакомления в соответствии с графиком, отраженным в задании на дипломную работу, но не позднее чем за 7 дней до установленного срока защиты дипломной работы.

Вопрос о допуске дипломной работы к защите решается на заседании цикловой методической комиссией.

На защиту дипломной работы отводится 20 минут на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад и презентацию выпускника (не более 10 минут), чтение отзыва руководителя дипломной работы, вопросы членов ГЭК, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, если он присутствует на заседании ГЭК.

Под докладом к дипломной работе подразумеваются все компоненты, которые присутствуют на защитном слове выпускника. Доклад для дипломной работы является заранее подготовленным текстом для выступления на предзащите/защите (далее – защита, поскольку требования едины). Он служит подсказкой для выпускника и содержит все основные тезисы его дипломной работы.

Дипломный доклад включает в себя:

- приветственное слово к членам ГЭК и сообщение о себе;
- вступительную часть, в которой раскрывается тема дипломной работы, её содержание и обозначаются рассмотренные в дипломной работе проблемы и пути их решения;
- раскрывается актуальность и важность конкретной тематики дипломной работы;
- обозначаются цели исследования и задачи, описывается его предмет и объект;
- поясняется структура освещаемой темы с указанием и кратким описанием разделов и подразделов дипломной работы;
- проводится анализ используемых источников;
- при озвучивании вывода выпускник подводит итог проделанной работы, описывает достигнутые в ходе исследования результаты, а также предлагает приемы и пути решения освещаемой проблемы.

Во время доклада выпускник использует подготовленную презентацию и наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

Презентация к докладу должна содержать не более 20 слайдов.

Структура презентации:

– первый слайд включает: название колледжа, тему дипломной работы, полностью фамилию, имя и отчество выпускника и руководителя, название специальности, год и город написания дипломной работы; первый слайд служит для ознакомления ГЭК с темой дипломной работы,

– далее располагаются слайды, которые относятся непосредственно к содержанию дипломной работы: оглавление/содержание дипломной работы; обозначение актуальности дипломной работы; цель и задачи дипломной работы; обоснование выбора именно этой темы; обозначение проблем, которые позволит решить данная дипломная работа; практическое применение результатов дипломной работы;

– на одном-двух слайдах нужно выделить основные тезисы из основной части дипломной работы;

– на оставшихся слайдах размещаются наиболее важные рисунки, эскизы, чертежи, фотографии, иллюстрации, графики, таблицы и т.п.

– предпоследний слайд обычно содержит выводы по теме дипломной работы.

Презентация должна соответствовать тексту доклада, но не повторять его или написанное в дипломной работе.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, презентации, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя.

Подготовка к защите и защита дипломной работы для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников в соответствии с утвержденным порядком.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

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

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии, заместителем председателя, членами комиссии, секретарем и хранится в архиве колледжа.

Ежегодный отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на итоговом педагогическом совете колледжа.

Требования к выпускной квалификационной работе определены Положением о выпускной квалификационной работе в ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С.Ефанова, утвержденным приказом директора колледжа от 30.08.2017 г. № 289.

#### **4.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

3. Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

4. Присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

5. Пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

7. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

-задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

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

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

б) для слабовидящих:

-обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

-выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

-задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

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

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

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

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

#### **4.4. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании**

1. Присвоение соответствующей квалификации выпускникам колледжа по специальности и выдача им документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию.

2. Основанием для выдачи диплома о среднем профессиональном образовании является решение государственной экзаменационной комиссии.

3. Выпускнику колледжа, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему государственную итоговую аттестацию с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

4. Выпускнику колледжа по решению Педагогического совета может быть выдан документ (характеристика-рекомендация, сертификат, грамота и т.д.), подтверждающий его успехи в какой-либо деятельности в период обучения в колледже. Документ заверяется директором колледжа и представителем работодателя.

#### **5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся**

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

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

##### **5.1. Критерии оценки результатов выполнения заданий ДЭ**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

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

Таблица 3

## Критерии оценки ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 4.

Таблица 4

## Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

## 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Таблица 5

## Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках БУ

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	6,00
		Выполнение технологических операций по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	20,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на	24,00

	технологических линиях	автоматизированных технологических линиях	
<b>ИТОГО</b>			<b>50,00</b>

## 5.2. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

## 6. Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается распорядительным актом директора колледжа одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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



председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

**Перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ**

1. Хранение зерновых культур в складских помещениях
2. Хранение зерновых культур в силосах
3. Совершенствование работы элеватора путём реконструкции зерносушилки
4. Совершенствование процесса сушки пшеницы путём перевооружения зерносушилки
5. Анализ новых технологий зерноперерабатывающей промышленности на предприятиях малого бизнеса
6. Анализ использования инноваций в технологии хранения и переработки зерна
7. Совершенствование технологий хранения и переработки зерна
8. Анализ лабораторных методов исследования показателей качества при хранении и переработке зерна
9. Разработка технологий контроля качества зерна для обеспечения безопасности зернопродуктов
10. Анализ технологий контроля качества, при хранении и переработки зерна, особенности технологических решений
11. Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу
12. Влияние качества зерна пшеницы на выход и качество муки
13. Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу, через совершенствование оборудования
14. Повышение эффективности процесса подготовки зерна к помолу, путём перевооружения вальцовой линии.
15. Влияние качества зерна на выход мукомольной продукции
16. Анализ новых технологий переработки зерна в муку ПМ 02 17 Анализ автоматизированных систем мукомольных предприятий
17. Влияние показателей качества зерна пшеницы, на изменение параметров режимов работы, технологического оборудования мукомольного производства.
18. Совершенствование производства гречневой крупы с целью улучшения ее качества
19. Влияние фракционного состава зерна риса на производства рисовой крупы
20. Влияние качества зерна на процессы шелушения, сортирования, полирования
21. Анализ технологии производства новых крупяных продуктов
22. Анализ технологий сортирования круп, особенности технологических решений
23. Совершенствование технологической линии комбикормового цеха с целью использования отходов переработки сои
24. Особенности технологии производства комбикормов в условиях Евсинского комбикормового завода
25. Производство комбикормов с использованием отходов мукомольного производства
26. Производство комбикормов с использованием отходов мукомольного производства
27. Разработка технологии гранулированных комбикормов

**План работы площадки проведения  
Демонстрационного экзамена  
по компетенции «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Главный эксперт \_\_\_\_\_

Дни подготовки к соревнованиям		Соревновательные дни			Дни после соревнований
Д-2	Д-1	Д 1	Д2	Д3	Д+1
1	2	3	4	5	6
воскресенье	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
<i>День Д-2</i>					
8:30-9:00	Заезд экспертов и участников ДЭ				РП
9:00 - 9:30	Регистрация экспертов на площадке ДЭ. Проверка корректности внесенных данных участников и экспертов в цифровой системе оценивания (далее – ЦСО)				РП
9:30 -10:30	Инструктаж и обучение экспертов (ОТ и ТБ).				РП
10:30-12:00	Распределение ролей между экспертами. Внесение 30% изменений в задания.				РП
12:00-13:00	Обед.				Столовая колледжа
13:00-14:00	Занесение критериев оценки в ЦСО				РП
14:00-14:30	Подписание протоколов				РП
13:00-13:30	Трансфер участников и экспертов с площадки ДЭ				РП
<i>День Д-1</i>					
8:30 - 9:00	Заезд экспертов и участников ДЭ				РП
9:00-9:30	Сбор участников				РП
9:30-10:00	Инструктаж и обучение участников (ОТ и ТБ).				РП
10:00-10:30	Ознакомление с конкурсным заданием, рабочими местами и оборудованием.				
10:30-11:00	Проведение жеребьевки. Оформление протоколов				Столовая колледжа
11:00-13:00	Торжественное открытие ДЭ				РП
13:00-14:00	Обед				РП

14:00-14:30	Ответы на вопросы участников	РП
14:30-15:00	Подписание протоколов	
15:00-16:00	Проверка оборудования. Подготовка рабочих мест.	РП
16:00-17:00	Внесение неисправностей на модулях	РП
17:00-18:00	Ужин	Столовая колледжа
18:00-18:30	Трансфер участников и экспертов с площадки ДЭ	РП
<i>День Д 1</i>		
7:30 - 8:00	Завтрак	Столовая колледжа
8:00 - 8:30	Прибытие участников и экспертов на площадку	РП
8:30- 9:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
9:00 - 12:00	Выполнение задания ДЭ	РП
12:00-12:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
12:30-13:30	Обед	Столовая колледжа
13:30-14:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
14:00- 17:00	Выполнение задания ДЭ	РП
17:00 – 17:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
17:30 – 18:30	Ужин	Столовая колледжа
18:30-19:00	Внесение итогов в ЦСО	РП
<i>День Д 2</i>		
7:30 - 8:00	Завтрак	Столовая колледжа
8:00 - 8:30	Прибытие участников и экспертов на площадку	РП
8:30- 9:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
9:00 - 12:00	Выполнение задания ДЭ	РП
12:00-12:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
12:30-13:30	Обед	Столовая колледжа
13:30-14:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
14:00- 17:00	Выполнение задания ДЭ	РП
17:00 – 17:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
17:30 – 18:30	Ужин	Столовая колледжа
18:30-19:00	Внесение итогов в ЦСО	РП
<i>День Д 3</i>		
7:30 - 8:00	Завтрак	Столовая колледжа
8:00 - 8:30	Прибытие участников и экспертов на площадку	РП

8:30- 9:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
9:00 - 12:00	Выполнение задания ДЭ	РП
12:00-12:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
12:30-13:30	Обед	Столовая колледжа
13:30-14:00	Выдача заданий и проведение инструктажа по ОТ и ТБ	РП
14:00- 17:00	Выполнение задания ДЭ	РП
17:00 – 17:30	Внесение неисправностей на модулях	РП
17:30 – 18:00	Ужин	РП
18:00-19:00	Внесение итогов в ЦСО	Столовая колледжа
<i>Д +1</i>		
8.00	Завтрак	Столовая
Время уточняется	<b>Церемония закрытия ДЭ</b>	г. Тула
	<b>Трансферы, убытие участников к месту проживания.</b>	г. Тула

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная)	Значение
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Вариативная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

**Инструкция по технике безопасности**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

**Инструкция:**

В процессе выполнения заданий ДЭ и нахождения на территории и в помещениях места проведения ДЭ, студенты обязаны четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению конкурсного задания.

Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты: халат, перчатки резиновые, перчатки хлопчатобумажные.

При несчастном случае пострадавший несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении на рабочей площадке, находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

Подготовить рабочее место:

Осмотрите средства индивидуальной защиты, убедитесь в их исправности и соответствии Вашему размеру.

Наденьте средства индивидуальной защиты, заправьте и застегните спецодежду на все пуговицы, не допускайте свисающих концов, подберите волосы под головной убор.

Не переодевайтесь вблизи вращающихся или движущихся деталей и оборудования.

Тара, носилки и т.п. должны быть исправны, не иметь торчащих гвоздей, прутьев, сломанных досок и т.д.

Не приступайте к работе на неисправном оборудовании при отсутствии или неисправности средств индивидуальной защиты, не пользуйтесь неисправным инструментом, инвентарем и приспособлениями.

Во время выполнения задания модуля при работе с оборудованием:

1. при эксплуатации весы устанавливаются на ровную неподвижную поверхность. Горизонтальность весов регулируется путем вращения винтовых опор весов и контроля положения воздушного пузырька в ампуле уровня. Весы выровнены, когда пузырек находится в центре черного кольца ампулы. Перед включением весов платформа должна быть пустой. Необходимо проверить соответствие позиции переключателя на адаптере постоянного тока напряжению в сети. Используется только адаптер с выходом 12V/300mA, входящий в комплект весов. Вставьте вилку адаптера в сеть, а штекер в адаптерный разъем;

2. счетчик семян, проверьте правильность установки счетчика семян на горизонтальной поверхности и подключите к источнику питания. Включите;
3. метрическая пурка ПЧ-1МЦ (ПХ-1М) литровая, пользоваться инструкцией к пурке.

После окончания работ:

1. привести в порядок рабочее место и убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место;
2. Отключить инструмент и оборудование от сети и убрать инструменты в специально предназначенное для хранения место.

### Образцы заданий

Модуль 1: Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Задание 1 модуля 1:

Составить помольную партию зерна (методом обратных пропорций) массой (m) XXX т, с показателями качества (зольность), если имеются три партии зерна с показателями 1-й партии, 2-й партии, 3-й партии. Полученные результаты занести в таблицу №1.

Таблица №1. Помольная партия зерна

Элементы расчета	X X	Составные части		
		X1	X2	X3
Показатели качества (зольность)				
Отклонение от заданной партии при смешивании: 1-й и 2-й составных частей 1-й и 3-й составных частей				
Расчетное отношение компонентов в смеси при наличии составных частей: 1-й и 2-й составных частей 1-й и 3-й составных частей				
Расчетное соотношение каждой составной части в смеси				
Сумма частей помольной смеси				

2. Составить помольную партию массой XXX т, при производстве пшеничной муки с содержанием клейковины XX % методом баланса и по формуле Рукосуева, если содержание клейковины первой партии XX %, второй партии XX %. Разработать рекомендации.

Модуль 2: Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Задание 1 модуля 2: Определить количество проб для формирования общей пробы продовольственного зерна из мешков. Провести отбор точечных проб. Сформировать общую пробу зерновой культуры, заполнить этикетку. Провести отбор средней пробы, заполнить этикетку на средний образец, опломбировать. Подготовить средний образец и определить натурность зерна, результат занести в таблицу №2. Дать заключение о натурности зерна в соответствии с ГОСТом.

Таблица №2. Результаты анализа натурности зерна

Показатель	1 проба	2 проба	3 пароба	Средний показатель
Натуральный вес зерна с точностью до 0,5 г/л				

Задание 2 модуля 2: Подготовить среднюю пробу зерна, оборудование к определению качества продовольственного зерна. Определить массу 1000 зерен в соответствии с ГОСТом, результат занести в таблицу №3.

Таблица №3. Результаты анализа массы 1000 семян

№ пробы	Масса	Сумма двух проб	Масса 1000 семян

	пробы		

Определить влажность зерна заданной сельскохозяйственной культуры, результат занести в таблицу №4. Разработать рекомендации.

Таблица №4. Результаты анализа влажности зерна

Показатель	1 проба	2 проба	3 пароба	Средний показатель
Влажность зерна, %				



**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по специальности 19.02.11**  
**«Технология продуктов питания**  
**из растительного сырья»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

2024 г

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ.....	4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся .....	4
1.2. Направления воспитания.....	5
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	6
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ .....	12
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО .....	12
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности .....	18
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ.....	24
3.1. Кадровое обеспечение .....	24
3.2. Нормативно-методическое обеспечение .....	24
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	25
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	26
3.5. Анализ воспитательного процесса .....	26
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа воспитания ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины; выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» (далее программа) является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова», реализующего программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

#### **Задачи воспитания:**

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

### 1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

<b>Гражданское воспитание</b>
формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры
<b>Патриотическое воспитание</b>
формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>Эстетическое воспитание</b>
формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия</b>
формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов
<b>Экологическое воспитание</b>
формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
<b>Ценности научного познания</b>
воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

#### 1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие

нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

**Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников ГПОУ ТО  
«Тулский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»,  
реализующей программы СПО**

<b>Целевые ориентиры</b>
--------------------------

**Гражданское воспитание**

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

**Патриотическое воспитание**

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

**Духовно-нравственное воспитание**

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

**Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

### **Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

### **Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе



понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

#### **Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

### **1.3.2. Вариативные целевые ориентиры**

#### **Вариативные целевые ориентиры воспитания по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

##### **Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику ГПОУ ТО «Тулский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»**

##### **Гражданское воспитание**

Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» для социально-экономического и научно-технологического развития страны.

##### **Патриотическое воспитание**

Осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность «Технология продуктов питания из растительного сырья».

##### **Духовно-нравственное воспитание**

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

##### **Эстетическое воспитание**

<p>Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».</p> <p>Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b></p>
<p>Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».</p>
<p><b>Профессионально-трудовое воспитание</b></p>
<p>Применяющий знания о нормах выбранной специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой.</p> <p>Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли.</p> <p>Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сельского, лесного и рыбного хозяйства.</p> <p>Применяющий знания о технологических процессах в отрасли растениеводства и животноводства.</p> <p>Обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря.</p> <p>Умеющий применять новые информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p><b>Экологическое воспитание</b></p>
<p>Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности.</p> <p>Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.</p>
<p><b>Ценности научного познания</b></p>
<p>Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».</p> <p>Обладающий знаниями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием.</p> <p>Обладающий умением составления планов-нарядов, доведения их до исполнителей, составление первичных документов в бригаде.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### 2.1 Уклад ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова»

<p><b>«Миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития)</b></p>
<p>Подготовка специалистов нового типа в сфере сельского хозяйства, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях, отвечающих за продовольственную безопасность страны.</p>
<p>Формирование условий для создания опережающей адаптивной подготовки кадров для агропромышленного комплекса Тульской области на основе реальной потребности сельскохозяйственных предприятий и организаций региона.</p>
<p>Создание в колледже современных условий для реализации основных профессиональных образовательных программ СПО, а также дополнительных профессиональных образовательных программ.</p>
<p>Формирование кадрового потенциала колледжа для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации.</p>
<p>Создание в колледже современной структуры для подготовки высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с современными федеральными государственными образовательными стандартами и передовыми технологиями.</p>
<p>Создание условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также развития инклюзивного образовательного процесса</p>
<p><b>Наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы</b></p>
<p>Колледж считается приемником реального училища открытого 1875 году.  В 1917 училище было преобразовано в 3-ю Единую Советскую Трудовую школу 2-ой ступени.  С 1922 – 1941 гг. в его здании размещался Тульский Государственный Рабочий факультет (Рабфак).  В 1947 г. создается сельскохозяйственная школа по подготовке и переподготовки руководителей колхозов.  31 июля 1956 г. школа была преобразована в Тульский сельскохозяйственный техникум в котором обучались студенты со всего Советского Союза.  15 января 1992 г. техникум преобразован в Тульский сельскохозяйственный колледж.  В 2007 г. колледжу присвоено имя выпускника, Героя Социалистического Труда Ефанова Ивана Семеновича.  Среди выпускников три Героя Социалистического Труда: Стародубцев Василий Александрович, Семенов Иван Михайлович, Ефанов Иван Семенович.  В настоящее время колледж – это многоуровневое образовательное учреждение, которое осуществляет подготовку по направлению сельское хозяйство. Имеются структурные подразделения в г. Венев, р. п. Чернь.  В колледже реализуются образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих кадров, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена и дополнительного профессионального образования.  Открытость жизни колледжа обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте колледжа и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.</p>

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. Так в колледже действуют: военно-патриотический клуб «Русичи», спортивный клуб «Адреналин», волонтерский отряд «Экоград», профориентационный отряд «АгроПрофи», медиационный клуб, кружки дополнительного образования «Колесо истории» и «Юный эколог», спортивные секции: «Футбол», «Волейбол», «Баскетбол», «Настольный теннис».

В колледже сформирован Студенческий совет и Совет общежития. Раз в месяц проводятся заседания советов, направленные на обеспечение реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решение важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодёжи, развитие её социальной активности поддержки и реализации социальных инициатив.

В колледже функционирует общественная организация по реализации программы развития волонтерского движения «Экоград». Волонтеры колледжа по традиции сотрудничают с министерством сельского хозяйства Тульской области, министерством природных ресурсов и экологии Тульской области, Тульским центром экологической политики и культуры, Тульским региональным отделением «Российский союз сельской молодежи». Совместно проводятся следующие мероприятия: студенческая конференция «Великие земляки Тульского края»; субботник «Зеленая Россия», акции «Зеленая дубрава», «Сохраним лес», «Чистый берег»; тренинг-игры «Береги свою планету» и Дня экологических знаний и др.

Педагоги и обучающиеся колледжа принимают участие в ежегодном Международном Яснополянском Форуме, на котором рассматривают вопросы законодательства в сфере природопользования, проблемам экологии и здоровья населения, социальной ответственности бизнеса в сфере природопользования, продовольственной безопасности России, туризма, подготовки высококвалифицированных кадров АПК. Особое значение в формировании экологической культуры студентов имеют работы по благоустройству города и области. Студенты профильных специальностей ежегодно участвуют в работах по озеленению учреждений города и ухаживают за уже существующими зелеными насаждениями, осуществляют работы по кронированию. Студенты колледжа, проявляя активную жизненную позицию, участвуют в социальных акциях по уборке прибрежных зон рек города Тулы и Тульской области, в озеленении нашего города, в разработке проектов по благоустройству парков, скверов, детских площадок. Широкий спектр участия студентов в колледжных, городских, областных, всероссийских и международных мероприятиях способствовал формированию у студентов четкой структуры убеждений, умения аргументировано защищать свои взгляды и интересы, преодолевать препятствия, быть достойным гражданином страны.

В рамках соглашения о взаимном сотрудничестве между ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» и ЗОКО ВКО «Центральное казачье войско» от 31 марта 2017 года, в соответствии с Стратегией государственной политики Российской Федерации в отношении российского казачества на 2021–2030 годы проводится работа по формированию у студентов духовно-нравственной культуры, патриотического сознания, гражданской позиции, чувства верности своему Отечеству и служения своему народу, готовности к выполнению долга по защите интересов и национального культурного наследия России. Содержанием сотрудничества в сферах духовно-нравственного и военно-патриотического воспитания детей и молодежи является:

- ежемесячное проведение лекций молодежной организацией ЗОКО ВКО «Центральное казачье войско» просветительского характера по истории и культуре казачества;
- проведение учебно-тренировочных сборов в рамках проектов «Служу России», «Служу России - 2», «Служу России - 3»;
- проведение совместных празднований юбилейных дат Тульской области;
- совместное участие в областных соревнованиях, спартакиадах, туристических походах;

<p>«Казачий стан», «Казачья память»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совместное участие в ежегодных фестивалях на казачьих площадках: «12 ключей», «Куликово поле», «На Дону стоим, Дон славим»;</li> <li>- совместное участие в Региональных этапах Всероссийского слёта казачьей молодёжи «Готов к труду и обороне» и др.</li> </ul>
<p>22 февраля 2023 года в Тульском сельскохозяйственном колледже имени И.С. Ефанова прошло открытие «Парты Героя». Для Тульского сельскохозяйственного колледжа таким героем является Герой Социалистического Труда - Иван Семёнович Ефанов, посвятивший жизнь развитию страны, восстановлению народного хозяйства Тульской области в тяжелые для неё послевоенные годы.</p> <p>Право сидеть за «партой Героя» получают те обучающиеся колледжа, которые отличились успехами в освоении конкретной образовательной программы, значительными достижениями в олимпиадном движении, профессиональных конкурсах регионального всероссийского и международного уровней, являются активными участниками общественной жизни колледжа, волонтерского и молодёжного движения.</p>
<p>1 сентября 2023 года в колледже состоялась линейка-митинг, посвящённая открытию памятной доски в честь выпускника Тульского сельскохозяйственного колледжа младшего сержанта Беспалого Никиты Сергеевича, героически погибшего при исполнении служебных задач в ходе специальной военной операции на Украине в Харьковской области (г. Изюм).</p>
<p>Традиционными мероприятиями являются: «День Российского Флага», «День Знаний», «День солидарности в борьбе с терроризмом», «День Тульской области и День города-героя Тулы», «Посвящение в аграрии», «Международный день Учителя», «День работников сельского хозяйства», «День народного единства», «День отца в России», «День матери в России», «Международный день инвалидов», «День Героев Отечества», «День Конституции РФ», Новогоднее театрализованное представление, «Рождественское чаепитие», «День студента», «День Защитника Отечества», «Международный женский день», «День воссоединения Крыма с Россией», «День Здоровья», «День космонавтики», «Пасхальная кулинария», конкурс чтецов «Спасибо деду за Победу!», «День Победы», акция «Бессмертный полк», «День поля», «День семьи, любви и верности», литературно-музыкальные гостиные, научно-практические конференции и другие социально-значимые мероприятия.</p>
<p><b>Традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации</b></p>
<p>Любое общеколледжное образовательное событие начинается с торжественного выноса Флага России и исполнения Гимна РФ.</p>
<p>В колледже разработана символика, которая используется на локальных документах.</p>
<p>Согласно «Положению о внешнем виде обучающихся» одежда обучающихся должна соответствовать нормам делового стиля и носить светский характер. Форма обучающегося подразделяется на повседневную, парадную и спортивную.</p>
<p>Ежегодно в сентябре, в Тульском кремле, в рамках мероприятий, посвященных Дню Тульской области и Дню города-героя Тулы, на выставке-ярмарке сельскохозяйственной продукции «Тульское торжище» проходит посвящение в аграрии студентов первого курса, где приносится клятва верности выбранной профессии.</p>
<p>В рамках празднования Дня Российского студенчества, в колледже проходят мероприятия: сельское чаепитие «Конфетки бараночки» и «Зимние забавы».</p> <p>Целью проведения данных мероприятий является развитие интереса к зимним видам спорта посредством эстафет и конкурсов, приобщение к совместной, творческой работе обучающихся, создание позитивного настроения и сплочение коллектива.</p>

<p>В целях экологического воспитания студентов колледжа регулярно в осенний и весенний периоды проводятся ежегодные городские и областные субботники не только на территории колледжа, но и в скверах и парках города.</p>
<p>Ежегодно в весенний период студенты специальности «Садово-парковое и ландшафтное строительство» разрабатывают проект облагораживания придворовой территории колледжа, после чего производят высадку растений и оформления клумб.</p>
<p>Летом в Тульской области проходит ежегодная международная агропромышленная выставка «День Поля». Тульский сельскохозяйственный колледж им. И.С. Ефанова участвует в выставке с 2014 года.</p>
<p><b>Наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе</b></p>
<p>В целях создания благоприятных условий для подготовки рабочих кадров и специалистов для нужд экономики региона, с 2014 учебного года организовано подписание трёхсторонних договоров между работодателями Тульской области, колледжем и студентами. Договоры предусматривают: дуальное обучение; трудоустройство после выпуска; другие меры материального стимулирования обучающихся.</p>
<p>Студенты колледжа проходят практики на сельскохозяйственных предприятиях региона:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществляющих производство сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- в технических центрах, осуществляющих ремонт и техническое обслуживание сельскохозяйственной техники;</li> <li>- в сельскохозяйственных научных учреждениях;</li> <li>- на предприятиях, перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию.</li> </ul>
<p>28 ноября 2016 года, на базе колледжа открылся многофункциональный центр прикладных квалификаций (МЦПК) по направлению «Сельское хозяйство». Многофункциональный центр прикладных квалификаций (МЦПК) - это структурное подразделение организации, осуществляющей деятельность по реализации практико-ориентированных образовательных программ, разработанных на основе профессиональных стандартов, согласованных с работодателями и обеспечивающих освоение квалификаций, востребованных на рынке труда.</p>
<p>14 декабря 2017 года в сотрудничестве с ООО «Комбайновый завод Ростсельмаш» и при поддержке сельскохозяйственных предприятий Тульской области в колледже оборудована «Лаборатория комбайнов», для подготовки трактористов-машинистов сельскохозяйственного производства категории «F» (комбайнёр). Активную помощь в подготовке учебной лаборатории на базе колледжа оказала непосредственно компания «Ростсельмаш» и руководители сельскохозяйственных предприятий Тульской области: АО «Заря», глава КФХ Аветисян М.Ж., ООО «ПХ «Лазаревское», ООО «Победитель», ЗАО «Нарышкино», ООО «Богородицкий альянс», СПК «Кудашево», глава КФХ Михайлов В.Н., ООО «РОДИНА», ООО «Плава», ООО «Воловская Техника», ООО «Возрождение».</p>
<p>В мае 2018 года в Туле, по инициативе министерства сельского хозяйства Тульской области, проведена Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием, на которой собрались руководители сельхозтехникумов и колледжей из многих регионов России. По итогам конференции была создана Межрегиональная ассоциация сельскохозяйственных и перерабатывающих профессиональных образовательных учреждений (МАСП ПОУ). Ассоциация МАСП ПОУ объединила 92 профессиональных образовательных учреждения из 39 регионов, председателем общего собрания избран директор колледжа Глотов Олег Анатольевич. В колледже создан реальный действенный попечительский совет, который вносит большой вклад в укрепление учебно-материальной базы образовательного учреждения.</p>
<p>С ноября 2018 года в колледже осуществляется повышение квалификации и переподготовка работников сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий</p>

<p>Тульской области</p> <p>В 2021 Тульский сельскохозяйственный колледж стал победителем конкурсного отбора на предоставление грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентноспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».</p> <p>В номинации «Сельское хозяйство» грант в размере тридцати семи миллионов рублей получил наш колледж. В этом же году начали свою работу учебные мастерские по компетенциям: «Агрономия», «Сельскохозяйственные биотехнологии», «Сити-фермерство», «Эксплуатация с/х машин» оборудованные по последним требованиям учебного процесса с предоставлением современного лабораторного и учебно-производственного оборудования для проведения практических занятий.</p> <p>В рамках федеральной программы «Профессионалитет» в 2024 году были заключены договора с социальными партнерами: АО «Заря» им. А.Ф. Попова, АО Птицефабрика «Тульская», ИП Глава КФХ Аветисян М.Ж., ООО «Племенное хозяйство «Лазаревское», ООО «Победитель», ООО «Цветочный сад», Научно-производственный центр биотехнологий «Фитогенетика».</p> <p><b>Значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.)</b></p> <p>Реализация дополнительных профессиональных программ:  - программ повышения квалификации;  - программ профессиональной переподготовки;  Реализация программ профессионального обучения.  Реализация программ дополнительного образования детей и взрослых.</p> <p>В 2021 году Тульский сельскохозяйственный колледж стал победителем конкурсного отбора на предоставление грантов из федерального бюджета национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования». В номинации «Сельское хозяйство» грант в размере тридцати семи миллионов рублей получил наш колледж. Начали свою работу учебные мастерские по компетенциям: «Агрономия», «Сельскохозяйственные биотехнологии», «Сити-фермерство», «Эксплуатация с/х машин» оборудованные по последним требованиям учебного процесса с предоставлением современного лабораторного и учебно-производственного оборудования для проведения практических занятий.</p> <p>В 2022 году сотрудники и студенты колледжа стали активными участниками фестиваля «Таврида-Арт», учились в мастерской управления «Сенеж», участвовали в проектах общероссийского общественно-государственного движения РДДМ «Движение Первых» и др.</p> <p>В Год педагога и наставника в России Тульский сельскохозяйственный колледж стал победителем конкурсного отбора на предоставление гранта 100 миллионов рублей из федерального бюджета в рамках реализации национального проекта «Образование» государственной программы «Профессионалитет». На эти средства обновят материально-техническую базу мастерских и лабораторий для подготовки специалистов с учетом потребностей крупных работодателей.</p> <p>С 2024 года ГПОУ ТО «ТСХК им.И.С. Ефанова» входит в федеральную программу «Профессионалитет».</p> <p><b>Наличие в учебных планах по профессиям/специальностям дисциплин,</b></p>
---

**междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации**

В ГПОУ ТО «ТСХК им.И.С. Ефанова» реализуются курсы внеурочной деятельности патриотической и экологической направленности: «Колесо истории», «Экологический клуб». Авторские курсы, которые успешно применяются на практике, направлены на создание благоприятной атмосферы среди обучающихся колледжа.

#### **Дополнительные характеристики:**

**Особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» является, многоуровневым образовательным учреждением сельскохозяйственного профиля, находящимся в ведении Тульской области.

Учредителем колледжа является министерство образования Тульской области.

Организационно-правовая форма: государственное бюджетное учреждение.

Тип: профессиональная образовательная организация.

Юридический адрес колледжа: Российская Федерация, 300045, г. Тула, ул. Оборонная, дом 93, корпус 1.

Колледж ведет образовательную деятельность по адресам:

300045, г. Тула, ул. Оборонная, дом 93, корпус 1;

301090, Тульская область, п. Чернь, ул. Ленина, д.30;

301320, Тульская область, Веневский район, слобода Коломенская, дом 70.

Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова – старейшее многопрофильное, государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области. Его исторический путь начинается с 1875 года от Тульского реального училища. Среди выпускников три Героя Социалистического Труда: В.А. Стародубцев, И.М. Семёнов, И.С. Ефанов. Колледж носит имя своего выпускника Героя Социалистического Труда, председателя колхоза «Свободная Жизнь» Кимовского района Тульской области Ефанова Ивана Семеновича.

Сформирован опытный коллектив преподавателей (шесть человек имеют ученые степени и звания).

Сформировано новое структурное отделение «Интернет-колледж».

Материальная база состоит из 4 учебных корпусов, 2 общежитий на 240 и 120 мест соответственно, 4 столовых, 4 актовых залов, 4 спортивных залов, кабинетов и лабораторий, боксов с сельскохозяйственной техникой, пунктов технического обслуживания сельскохозяйственной техники. Все это расположено компактно на охраняемых, благоустроенных территориях.

**Контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у обучающихся, их семей**

Контингент обучающихся стабильный и составляет 1300 человек.

Возраст обучающихся от 15 лет.

Поскольку колледж сельскохозяйственный, 70% обучающихся – это молодёжь из сельской местности.

Социальный паспорт колледжа показывает, что в колледже обучаются дети из полных,



неполных, многодетных, малообеспеченных семей. 10% от общего числа обучающихся составляют дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из их числа. Студенты ОВЗ составляют 1% от общего числа обучающихся.
В колледже есть иностранные студенты из стран: Таджикистан, Узбекистан, Украина, Армения, Азербайджан, Молдова. Имеются обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации. С данными детьми и их родителями (законными представителями) проводится профилактическая работа.
Среди обучающихся развита высокая социальная активность, которая способствует развитию студенческого самоуправления, волонтерского движения, позволяет привлекать обучающихся к организации и проведению различных мероприятий.
<b>Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по профессиям/специальностям</b>
Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова» является, многоуровневым образовательным учреждением сельскохозяйственного профиля, находящимся в ведении Тульской области.
Учредителем колледжа является министерство образования Тульской области.
Организационно-правовая форма: государственное бюджетное учреждение. Тип: профессиональная образовательная организация.
Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».

## 2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

<b>Модуль «Образовательная деятельность»</b>
Использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания.
Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.
Инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности.
Организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.
Внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Организация практических занятий по работе с современным оборудованием и

технологиями в области сельского, лесного и рыбного хозяйства специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», в том числе с применением программных продуктов.
<b>Модуль «Кураторство»</b>
Организация социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором.
Сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.
Организация и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией.
Работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права.
Планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися
Организационное собрание обучающихся первых курсов, знакомство с колледжем, участие в Совете профилактики, участие в онлайн-викторинах, онлайн-квизах, тестирование несовершеннолетних обучающихся на уровень тревожности, расположенности к суицидальному поведению, проведение СПТ и медицинского тестирования на выявление употребления ПАВ.
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 «Технология продуктов питания из растительного сырья».
<b>Модуль «Наставничество»</b>
Разработка планов по наставничеству.
Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, детей-сирот, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации).
Оказание психолого-педагогической поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении.
Привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).
Мастер-классы, тренинги, встречи и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
<b>Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</b>
Проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами.
Проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями

партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации.
Разработка и реализация обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации.
Организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.).
Содержание мероприятий: Торжественная линейка 1 сентября, Проект «Разговоры о важном», Проект «Горизонты России», Церемония поднятия Государственного флага РФ, Праздник «Посвящение в аграрии», Неделя СПО, День учителя, День отца, День народного единства, День матери, День конституции, День героев отечества, Новогодний концерт, День студента, День защитника отечества, Международный женский день, День космонавтики, День Победы, День защиты детей, День памяти и скорби, День семьи, любви и верности, День флага, Дни профессиональных праздников (по специальностям), Торжественное вручение дипломов и др.
Мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты и др.
встречи с известными представителями специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
<b>Модуль «Организация предметно-пространственной среды»</b>
Организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности.
Размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта.
Организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели).
Оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания.
Размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы.
Размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации.
Размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения.
Создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена.
Оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых

пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха.
Совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях.
Разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
Организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Технология продуктов питания из растительного сырья».
<b>Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»</b>
Организация взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией образовательной организации, реализующей программы СПО, в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия.
Родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
<b>Модуль «Самоуправление»</b>
Организация и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.).
Представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся.
участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности
Привлечение к деятельности ССУ выпускников, работающих по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья», добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.
<b>Модуль «Профилактика и безопасность»</b>
Организация деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации, реализующей программы СПО, эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности.
Вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации, реализующей программы СПО, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.)
Организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля,

устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению.
Поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в образовательной организации, реализующей программы СПО, профилактики правонарушений, девиаций.
Реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Технология продуктов питания из растительного сырья».
Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».
<b>Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»</b>
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.): ООО «Победитель».
Участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности.
Проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности.
Проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны.
Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.
<b>Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»</b>
Участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.
Циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.).
Экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы.
Организация мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий.
Использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности,

<p>профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования.</p>
<p>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.</p>
<p>Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».</p>
<p>Организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».</p>
<p>Проведение практико-ориентированных мероприятий, в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами.</p>

### Дополнительные модули

<p><b>Модуль «Студенческие медиа»</b></p>
<p>Развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации.</p>
<p>Создание из заинтересованных добровольцев группы информационно-технической поддержки мероприятий колледжа, осуществляющих видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов, капустников, встреч и др;</p>
<p>Поддержка интернет-сайта колледжа и соответствующей группы в социальных сетях с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к колледжу.</p>
<p>Оперативное и качественное освещение общественных мероприятий локального, регионального, всероссийского и международного уровней, в которых принимает участие ПОО СПО.</p>
<p>Организация обучения членов Медицентра по работе с современными медиатехнологиями, развитие их навыков литературной и журналистской деятельности.</p>
<p><b>Модуль «Добровольческая деятельность»</b></p>
<p>Пропаганда идей добровольческого труда на благо общества и привлечение молодежи к решению социально значимых проблем.</p>
<p>Вовлечение учащихся в проекты, связанные с оказанием конкретной помощи социально незащищенным слоям населения, охраной окружающей среды.</p>
<p>Поддержка инициатив студентов в реализации программ профилактической и информационно-пропагандистской и профессиональной направленности.</p>
<p>Содействие всестороннему развитию обучающихся, формированию у них активной жизненной позиции.</p>
<p>Расширение сферы внеурочной деятельности обучающихся.</p>

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, советника директора по воспитанию, педагога-организатора, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей общежития. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж имени И.С. Ефанова».

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте Колледжа: <https://www.tchk071.ru/>

<b>Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности</b>
--

- Положение о классном руководстве (кураторстве); приказы руководителя ОУ;
--

- Положение о работе с детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; приказы руководителя ОУ;
--

- Положение о наставничестве в отношении несовершеннолетних, состоящих на различных формах учета; приказы руководителя ОУ;
--

- Положение о социально-психологической службе адаптации обучающихся; приказы руководителя ОУ;
--

- Положение о службе медиации; приказы руководителя ОУ.
---

<b>Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами</b>
---

- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
--

- сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: стационарная, выездная, на предприятиях, в структурных подразделениях организации, многоотраслевые сельскохозяйственные предприятия.
---

### 3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия. В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности важно установить сотрудничество педагогов, классного руководителя, педагогов-психологов, социального педагога, родителей (законных

представителей) обучающихся, с целью устранения нарушенных функций, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально-значимых качеств.

При организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим.

Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности.
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности, обучающихся с особыми образовательными потребностями.

### **3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте «Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ГПОУ ТО «ТСХК им.И.С. Ефанова».

<p><b>Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр.</b></p>
--

<p>– наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;</p>
---



– участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией/специальностью;
– рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
– реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии /специальности;
– успешное освоение образовательных программ по профессии/специальности.
<b>Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование, выдвижение студента на назначение поощрения муниципального, регионального или всероссийского уровня, вручение выпускникам именных стипендий.</b>
– сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

### 3.5 Анализ воспитательного процесса

<b>Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:</b>
- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся на безвозмездной основе;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическом коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);
- наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.
<b>Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:</b>
- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);

- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся)

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце календарного года.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**2024**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
**ГПОУ ТО «Тульский сельскохозяйственный колледж им. И.С. Ефанова»**

№	Наименование мероприятия	Курсы, группы	Сроки	Ответственные	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
1.	Линейка, посвященная Дню знаний Проведение классных часов – «День знаний»; «О правилах внутреннего распорядка колледжа и общежития»; «Особенности проведения практического обучения»	Все группы	1 сентября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	1. Образовательная деятельность
2.	Ознакомление с локальными актами учреждения. Проведение первичных инструктажей	1-е курсы	1 сентября	Классные руководители	
3.	Мероприятие в рамках международного дня распространения грамотности	Все группы	8 сентября	Советник по воспитанию, классные руководители	
4.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	2. Кураторство
5.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	
6.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	

7.	Составление банка данных «группы риска» и социальных паспортов групп дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
	родителей, многодетные и малообеспеченные семьи, семьи с инвалидами				
8.	Заседание педагогического совета	Все группы	В течение квартала	Администрация, классные руководители	
9.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
10.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели - предметники	3. Наставничество
11.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Постоянно	Педагог-психолог, классные руководители,	
12.	День солидарности в борьбе с терроризмом	Все группы	3 сентября	Советник по воспитанию, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации,
13.	Посвящение в Аграрии	1-е курсы	Середина сентября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	реализующей программы СПО

14.	Мероприятия, посвященные Дню пожилых людей	Все группы	29 сентября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
15.	Оформление и актуализация информации на стендах в учебных кабинетах	Все группы	Постоянно	Классные руководители	5. Организация предметно-пространственной среды
16.	Размещение информационных материалов «Наши Герои» на стендах учреждения	Все группы	Еженедельно	Преподаватель - руководитель ОБЖ	
17.	Организация родительских чатов	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
18.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение года	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
19.	Формирование Совета родительской общественности I Заседание СРО	Все группы	4 неделя сентября	Заместитель директора по ВР	
20.	Выборы активов в учебных группах	Все группы	1-2 неделя сентября	Классные руководители	7. Самоуправление
21.	Установочное заседание Совета студенческого самоуправления	Все группы	3-4 неделя сентября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	

22.	Выборы актива Совета общежития, Проведение собраний Совета общежития	Студенты, проживающие в Общежитии	3-4 неделя сентября	Заместитель директора по ВР, воспитатели общежития	
23.	Знакомство. Диагностика личности учащихся 1-го курса и обучающихся; объявление направлений секций и кружковой работы	1-е курсы	1 неделя сентября	Заведующий ДПО, советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители	
24.	Участие в отборочном этапе областного конкурса «Студент года»	Студенческий актив	В течение месяца	Советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители	
25.	Проведение заседания Студсовета	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	
26.	Всероссийский открытый урок по основам безопасности жизнедеятельности	Все группы	1 сентября	Администрация, преподаватели, классные руководители	8. Профилактика и безопасность
27.	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом «Экстремизм и терроризм – угроза обществу» в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	Все группы	1 неделя сентября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители	
28.	Практическая тренировка по эвакуации в случае ЧС. Проведение инструктажей с обучающимися и сотрудниками	Все группы	1 сентября	Администрация, Преподаватель ОБЖ, классные руководители	

29.	Социально-психологическое тестирование (СПТ) с целью раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и ПАВ	сентябрь – октябрь	3-4 неделя сентября	Педагог-психолог, классные руководители	
30.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	
31.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
32.	Формирование списка группы риска	Все группы	В течение месяца	Классные руководители, педагог-психолог	
33.	Анкетирование «Социальные сети»	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог	
34.	Участие в заседании Совета Профилактики	Все группы	Ежемесячно в конце месяца	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	
35.	Оформление пропусков обучающимся	1 курс	1-2 недели	Классные руководители	
36.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
37.	Классный час: Введение в профессию	1–е курсы	1 сентября	Классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
38.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	По согласованию	Классные руководители	
39.	Знакомство с чемпионатом профессионального мастерства для инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпкс»	Все группы	3 неделя сентября	Заведующий отделением, классные руководители	



40.	Участие в федеральных мероприятиях «День СПО»	Все группы	3-4 неделя сентября	Советник по воспитанию	
41.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Студенческий актив	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
42.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение года	Педагог-организатор участники медиacentра	
43.	Участие во Всероссийской акции «Осенняя неделя добра»	Все группы	По установленным датам	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
44.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию, классные руководители	
ОКТАБРЬ					
45.	Мероприятия в рамках Дня учителя	Все группы	5 октября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	1. Образовательная деятельность
46.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	2. Кураторство

47.	Церемония поднятия флага РФ и исполнения гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, Классные руководители	
48.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
49.	Заседание педагогического совета	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	
50.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
51.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели-предметники	
52.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	3. Наставничество
53.	День отца в России	Все группы	15 октября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
54.	День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	Все группы	2-е воскресенье октября	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
55.	Актуализация информации на стендах в	Все группы	Постоянно	классные руководители,	5.Организация предметно-

	учебных кабинетах, стендах учреждения			ответственные лица	пространственной среды
56.	Размещение информационных материалов «Наши Герои» на стендах учреждения	Все группы	Еженедельно	Преподаватель-организатор ОБЖ	
57.	Работа классных руководителей с родительским чатом	Все группы	Постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
58.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители, воспитатели общежития	
59.	Организация и проведение мероприятий, посвященных Дню Учителя	Все группы	5 октября	Студактив, педагог-организатор	
60.	Заседание Студенческого Совета	Студенческий актив, старосты групп	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	7. Самоуправление
61.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Старосты групп	
62.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	8. Профилактика и безопасность
63.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	

64.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
65.	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	Все группы	4 неделя	Преподаватели спецдисциплин	
66.	Организация и проведение для обучающихся и студентов экскурсий на предприятия	Все группы	В течение месяца	Начальник профориентационного отдела	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
67.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
68.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных курсов	По согласованию	Начальник профориентационного отдела	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
69.	Знакомство с работой Службы содействия трудоустройству выпускников	Студенты выпускных групп	4 неделя	Классные руководители	
70.	Освещение мероприятий на официальной странице колледжа в социальной сети «ВКонтакте», информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, участники медиацентра	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
71.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор участники медиацентра	

72.	Участие в областной акции Осенняя неделя добра (ОНД)	Все группы	1-2 неделя	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
73.	Участие в региональной акции «Марафон добрых дел»	Все группы	3 неделя	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-Организатор	
74.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию	
НОЯБРЬ					
75.	Участие в Экологическом диктанте	Все группы	с 11 по 27 ноября	Классные руководители, педагоги предметники	
76.	Участие в международном географическом диктанте	Все группы	19 ноября	Классные руководители	
77.	Участие в Этнографическом диктанте	Все группы	3-8 ноября	Классные руководители	
78.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	
79.	Церемония поднятия флага РФ и исполнения гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	

80.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
81.	Мероприятия ко Дню народного единства	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство
82.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
83.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели- предметники	3. Наставничество
84.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
85.	Мероприятия в рамках Дня народного единства	Все группы	4 ноября	Советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители, воспитатели	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
86.	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	Все группы	8 ноября	Советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители, воспитатели	

87.	Мероприятия в рамках Дня матери в России	Все группы	Последнее воскресенье ноября	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, воспитатели	
88.	Мероприятия в рамках Дня Государственного герба Российской Федерации	Все группы	30 ноября	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
89.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах учреждения	Все группы	Постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
90.	Размещение информационных материалов «Наши Герои» на стендах учреждения	Все группы	Ежедневно	Участники патриотического клуба «Русичи»	
91.	Работа родительского чата	Все группы	Постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
92.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
93.	Проведение заседания Студсовета	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	7. Самоуправление

94.	Проведение собраний Совета общежития	Все группы	1 раз месяц	Воспитатели, актив общежития	
95.	Помощь в организации мероприятий: -День народного единства -День агронома -День государственного герба РФ -День Матери	Все группы	В течение месяца	Актив студсовета, советник по воспитанию, педагог-организатор	
96.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	8. Профилактика и безопасность
97.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. дир. по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	
98.	Участие в заседании Совета Профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	
99.	Профилактическое посещение общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
100.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Студенты выпускных групп	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
101.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	по отдельному графику	Начальник профориентационного отдела	
102.	Беседа на тему «Карьерная карта»	Все группы	3 неделя	Классные руководители	10. Профессиональное



103.	Участие в конкурсах	Все группы	4 неделя	Классные руководители	развитие, адаптация и трудоустройство
104.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, участники медицента	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
105.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор, участники медицента	
106.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
ДЕКАБРЬ					
107.	День прав человека	Все группы	10 декабря	Советник по воспитанию, социальный педагог	1. Образовательная деятельность
108.	Классный час: «Готовимся к первой сессии»	1-е курсы	2 неделя	Классные руководители	
109.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	

110.	Церемония поднятия флага РФ и исполнения гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	2. Кураторство
111.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
112.	Заседание педагогического совета	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	
113.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
114.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели-предметники	
115.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
116.	Мероприятия в рамках Международного дня инвалидов	Все группы	3 декабря	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, воспитатели	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО

117.	Мероприятия в рамках Дня добровольца (волонтера) в России	Все группы	5 декабря	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, воспитатели	
118.	День Героев Отечества	Все группы	9 декабря	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, воспитатели	
119.	Мероприятия в рамках Дня Конституции Российской Федерации	Все группы	12 декабря	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, воспитатели	
120.	Мероприятия, конкурсы в рамках празднования Нового года	Все группы	3-4 неделя	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
121.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах учреждения	Все группы	Постоянно	Классные руководители, ответственные лица	б. Организация предметно-пространственной среды
122.	Работа родительского чата	Все группы	Постоянно	Классные руководители	б. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

123.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
124.	Оформление колледжа к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле для фотосессий, помощь в организации новогодних мероприятий	Все группы	2-3 неделя	Студ. Совет, педагог-организатор	7. Самоуправление
125.	Проведение заседания Студсовета	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию, студактив	
126.	Проведение собраний Совета Общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	
127.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	8. Профилактика и безопасность
128.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
129.	Участие в заседании Совета Профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	
130.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	

131.	Проведение инструктажа по мероприятиям, противодействующим терроризму в период зимних каникул	Все группы	4 неделя	Социальный педагог, классные руководители	
132.	Организация и проведение для обучающихся и студентов экскурсий на предприятия.	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
133.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
134.	Заключение договоров на проведение производственной практики	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
135.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Все группы	по отдельному графику	Начальник профориентационного отдела, классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
136.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
137.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор, участники медиацентра	
138.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

ЯНВАРЬ					
139.	День освобождения Красной армией крупнейшего «Лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) — День памяти жертв Холокоста	Все группы	27 января	Советник по воспитанию, преподаватели истории	1. Образовательная деятельность
140.	Мероприятия в рамках Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	Все группы	27 января	Советник по воспитанию преподаватели истории	
141.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	
142.	Церемония поднятия флага РФ и исполнения гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	
143.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
144.	Педагогическое совещание	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство

145.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	классные руководители	
146.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели-предметники	3. Наставничество
147.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
148.	Мероприятия в рамках Дня российского студенчества	Все группы	25 января	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
149.	Мероприятия в рамках Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	Все группы	27 января	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
150.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах Учреждения	Все группы	постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
151.	Работа родительского чата	Все группы	постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)

152.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
153.	Проведение собраний Совета Общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
154.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Дню студента	Все группы	До 25 января	Актив студсовета, педагог организатор, советник по воспитанию	
155.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	
156.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	классные руководители	8. Профилактика и безопасность
157.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
158.	Участие в заседании Совета Профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	
159.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
160.	Организация и проведение для обучающихся и студентов экскурсий на предприятия	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
161.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	



162.	Заключение договоров на проведение производственной практики	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
163.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	по отдельному графику	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, классные руководители	
164.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
165.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор участники медиacentра	
166.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>					
167.	День российской науки	Все группы	8 февраля	Советник по воспитанию	1. Образовательная деятельность
168.	Международный день родного языка	Все группы	21 февраля	Советник по воспитанию, преподаватели русского языка	

169.	День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	Все группы	2 февраля	Советник по воспитанию, преподаватели истории	
170.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	
171.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	
172.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
173.	Педагогическое совещание	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство
174.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
175.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели-предметники	3. Наставничество
176.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	

177.	Мероприятия в рамках Дня памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Все группы	15 февраля	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
178.	Мероприятия в рамках Дня защитника Отечества	Все группы	23 февраля	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
179.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах учреждения	Все группы	Постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
180.	Работа родительского чата	Все группы	Постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
181.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
182.	Проведение собраний Совета Общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
183.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	

184.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Дню Защитники Отечества	Все группы	До 22 февраля	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
185.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	8. Профилактика и безопасность
186.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
187.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	
188.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	администрация	
189.	Организация и проведение для обучающихся и студентов экскурсий на предприятия	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
190.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
191.	Заключение договоров на проведение производственной практики	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
192.	День открытых дверей	Все группы	4 неделя	Администрация, классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и

193.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	по отдельному графику	Начальник профориентационного отдела	трудоустройство
194.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
195.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор участники медиацентра	
196.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
МАРТ					
197.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	1. Образовательная деятельность
198.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	

199.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
200.	Мероприятия ко Дню воссоединения Крыма с Россией	Все группы	18 марта	Советник по воспитанию, преподаватели истории	
201.	Педагогическое совещание	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство
202.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
203.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели- предметники	3. Наставничество
204.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
205.	Мероприятия в рамках Международного женского дня	Все группы	08 марта	Советник по воспитанию, педагог- организатор, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
206.	Мероприятия ко Дню воссоединения Крыма с Россией	Все группы	18 марта	Советник по воспитанию, педагог-организатор, воспитатели, классные руководители	

207.	Всемирный день театра	Все группы	27 марта	Советник по воспитанию, классные руководители	
208.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах учреждения	Все группы	Постоянно	классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
209.	Работа родительского чата	Все группы	Постоянно	классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
210.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи(по запросу)	Все группы	В течение месяца	педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
211.	Проведение собраний Совета общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
212.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	
213.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Международному женскому Дню	Все группы	До 7 марта	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
214.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	8. Профилактика и безопасность

215.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	
216.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
217.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
218.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
219.	Заключение договоров на проведение производственной практики студентов.	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	
220.	Мониторинг уровня профессиональных компетенций практикантов в период производственного обучения и производственной практики.	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
221.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования		По отдельному графику	Начальник профориентационного отдела	
222.	Подготовка к участию в конкурсе проф. мастерства	Все группы	В течение месяца	Педагоги, классные руководители	
223.	Участие в конкурсе профессионального мастерства	Все группы	по отдельному графику	Педагоги, классные руководители	



224.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
225.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор участники медицентра	
226.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
АПРЕЛЬ					
227.	Мероприятия в рамках Дня памяти о геноциде советского народа нацистами и пособниками в годы Великой Отечественной войны	Все группы	19 апреля	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители, педагоги предметники	1. Образовательная деятельность
228.	Диктант Победы	Все группы	4-ая неделя	классные руководители, педагоги предметники	
229.	Мероприятия в рамках Дня космонавтики	Все группы	12 апреля	Советник по воспитанию, преподаватель естествознания	

230.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	
231.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	
232.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
233.	Педагогическое совещание	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	
234.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение Месяца	классные руководители	3. Наставничество
235.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	классные руководители, преподаватели-предметники	
236.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	

237.	Мероприятия в рамках Всемирного дня здоровья	Все группы	7 апреля	Советник по воспитанию, педагог-организатор, руководитель физического воспитания, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
238.	Всемирный день Земли	Все группы	22 апреля	Советник по воспитанию, классные руководители	
239.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах Учреждения	Все группы	Постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
240.	Работа родительского чата	Все группы	Постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
241.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
242.	Проведение собраний Совета общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
243.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	

244.	Помощь в проведении праздничных мероприятий	Все группы	В течении месяца	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
245.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	8. Профилактика и безопасность
246.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
247.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	
248.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
249.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
250.	Мониторинг уровня профессиональных компетенций практикантов в период производственного обучения и производственной практики	Все группы	В течение месяца	Преподаватели, классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
251.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Все группы	По согласованию	Начальник профориентационного отдела	

252.	Участие обучающихся в конкурсе профессионального мастерства	Все группы	По отдельному графику	Преподаватели, мастера ПО	
253.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
254.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор, участники медиацентра	
255.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
256.	Участие в мероприятиях Всероссийской добровольческой акции Весенняя неделя добра (ВНД)	Все группы	2 неделя	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, педагог-организатор	
МАЙ					
257.	День славянской письменности и культуры	Все группы	24 мая	Советник по воспитанию, преподаватель	1. Образовательная деятельность

				русского языка и литературы	
258.	День детских общественных организаций России	Все группы	19 мая	Советник по воспитанию, преподаватель истории	
259.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельника м	Советник по воспитанию, классные руководители	
260.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельник ам	Зам. по ВР, классные руководители	
261.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
262.	Педагогическое совещание	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство
263.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
264.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимо сти	Классные руководители, преподаватели- предметники	3. Наставничество

265.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
266.	Мероприятия в рамках Дня Весны и Труда	Все группы	1 мая	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
267.	Мероприятия в рамках Дня Победы	Все группы	9 мая	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
268.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах Учреждения	Все группы	постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
269.	Работа родительского чата	Все группы	постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
270.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
271.	Проведение собраний Совета общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
272.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	

273.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Дню Победы	Все группы	До 8 мая	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
274.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Ежемесячно	Классные руководители	8. Профилактика и безопасность
275.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	
276.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	По плану Совета	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	
277.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	Администрация	
278.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной работе	9. Социальное партнёрство и участие работодателей
279.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	по отдельному графику	Начальник профориентационного отдела	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство



280.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	Педагог-организатор участники медиацентра	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
281.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
282.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
ИЮНЬ					
283.	День русского языка	Все группы	6 июня	Советник по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы	1. Образовательная деятельность
284.	День памяти и скорби	Все группы	22 июня	Советник по воспитанию, преподаватель истории	
285.	Разговоры о важном	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Советник по воспитанию, классные руководители	

286.	Церемония поднятия флага РФ и исполнению гимна РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Зам. по ВР, классные руководители	
287.	Церемония спуска Государственного флага Российской Федерации	Все группы	Еженедельно по пятницам	Советник по воспитанию, классные руководители	
288.	Заседание педагогического совета	Все группы	В течение месяца	Администрация, классные руководители	2. Кураторство
289.	Индивидуальная работа со студентами группы	Все группы	В течение месяца	Классные руководители	
290.	Организация дополнительных занятий с обучающимися с применением дистанционных технологий	Все группы	По мере необходимости	Классные руководители, преподаватели-предметники	3. Наставничество
291.	Реализация индивидуальных программ реабилитации обучающихся, состоящих на учете в КДН и ПДН	Все группы	Ежемесячно	Социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	
292.	День защиты детей	Все группы	1 июня	Советник по воспитанию, классные руководители	4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной

293.	Мероприятия в рамках Дня России	Все группы	12 июня	Советник по воспитанию, педагог-организатор, воспитатели, педагог библиотечарь, классные руководители	организации, реализующей программы СПО
294.	Мероприятия в рамках Дня молодежи	Все группы	Конец месяца	Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	
295.	Актуализация информации на стендах в учебных кабинетах, стендах учреждения	Все группы	постоянно	Классные руководители, ответственные лица	5. Организация предметно-пространственной среды
296.	Работа родительского чата	Все группы	постоянно	Классные руководители	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)
297.	Индивидуальные беседы и консультации. Работа с родителями «трудных» подростков. Оказание помощи в организации воспитательной работы с подростками в условиях семьи (по запросу)	Все группы	В течение месяца	Педагог-психолог, классные руководители воспитатели	
298.	Проведение собраний Совета Общежития	Все группы	1 раз в месяц	Актив общежития, воспитатели	7. Самоуправление
299.	Заседание Студенческого Совета	Все группы	1 раз в месяц	Актив студсовета	

300.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Дню России	Все группы	До 10 июня	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
301.	Помощь в проведении мероприятий, посвященных Дню молодежи	Все группы	До 25 июня	Актив студсовета, педагог организатор, Советник по воспитанию	
302.	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися	Все группы	В течение месяца	Зам. по ВР, социальный педагог, классные руководители	8. Профилактика и безопасность
303.	Мониторинг аккаунтов обучающихся в социальных сетях	Все группы	Постоянно	классные руководители	
304.	Участие в заседании Совета профилактики	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	
305.	Проведение инструктажа для студентов переходных курсов по мероприятиям, противодействующим терроризму в период летних каникул	Все группы	3 неделя	Социальный педагог, классные руководители	
306.	Профилактическая проверка общежития	Все группы	В течение месяца	администрация	
307.	Мониторинг уровня профессиональных компетенций практикантов в период производственного обучения и производственной практики	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по производственной практике	9. Социальное партнёрство и участие работодателей

308.	Организация встреч с работодателями различных организаций, сотрудничество с отделами кадров различных предприятий	Студенты выпускных групп	В течение месяца	Заместитель директора по производственной практике	
309.	Участие работодателей в итоговой аттестации выпускников (председатели комиссий, рецензенты)	Студенты выпускных групп	3-4 неделя	Заместитель директора по производственной практике, классные руководители	
310.	Ярмарки вакансий, дни открытых дверей в организациях высшего образования	Студенты выпускных групп	по отдельном у графику	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, классные руководители	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство
311.	Анализ сайтов отделов ЦЗН	Студенты выпускных групп	1 неделя	Классные руководители	
312.	Обзор вариантов летней трудовой занятости студентов	Все группы	2 неделя	классные руководители	
313.	Создание конкурсных фото, графических и видео материалов для участия в мероприятиях различных форматов и уровней	Все группы	В течение месяца	педагог-организатор участники медиацентра	11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»
314.	Участие в создании и публикации статей, постов для официальных аккаунтов учреждения	Все группы	В течение месяца	Заместитель директора по ВР, Советник по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители	

315.	Собрание студенческого волонтерского отряда	Все группы	1 раз в месяц	Советник по воспитанию	12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»
ИЮЛЬ					
316.	День семьи, любви и верности	Все группы	8 июля	Советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО
317.	День Поля	Все группы	Июль	Советник по воспитанию	
АВГУСТ					
318.	День государственного флага Российской Федерации	Все группы	22 августа	Советник по воспитанию	Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО

