Министерство образования Новосибирской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж питания и сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Одобрено на ***заседании педагогического совета:*** протокол № 7 от 16.06.2026 г.

приказ № 145-уч от 16.06.2026г.

Утверждено Приказом *директора ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»* _____/ Федосеева Д.С./
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

Генеральный директор _____/О.В. Денисова
М.П.

2026 год

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной
цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол «11» от 11.06.2026 г.

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
На заседании Методического совета
Протокол № 9
от 15.06.2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной
цикловой комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол «11» от 11.06.2026 г.

Перечень работодателей - представители кластера, участвовавшие в разработке ОПОП-П:

ООО «Русская поварня»
ООО «Гастромаркет»
ИП Татаринцева Дарья Игоревна
ИП Смирнов Ю.В.
АО «Хлебообъединение «Восход»

Содержание

Раздел 1.	**Общие положения**	***4***
1.1	Общая характеристика ОПОП-П	*4*
1.2	Нормативные документы	*4*
1.3	Перечень сокращений	*5*
Раздел 2.	**Общая характеристика образовательной программы**	***6***
Раз дел 3.	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**	***7***
3.1	Область профессиональной деятельности выпускников	*7*
3.2	Перечень профессиональных стандартов	*7*
3.3	Осваиваемые виды деятельности	*8*
Раздел 4.	**Планируемые результаты освоения образовательной программы**	***9***
4.1.	Общие компетенции	*9*
4.2.	Профессиональные компетенции	*13*
4.3	Матрица компетенций выпускника	*18*
Раздел 5.	**Структура образовательной программы**	***24***
5.1.	Учебный план	*24*
5.2.	Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	*27*
5.3.	Календарный учебный график	*29*
5.4.	План обучения в форме практической подготовки на предприятии	*30*
5.5	Рабочие программы дисциплин и модулей	*46*
5.6	Организация воспитательной работы с обучающимися	*46*
5.7	Практическая подготовка	*46*
5.8.	Государственная итоговая аттестация	*47*
Раздел 6.	**Условия реализации образовательной программы**	***47***
6.1	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	*47*
6.2	Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	*48*
6.3	Кадровое обеспечение	*48*
6.4	Финансовые условия реализации образовательной программы	*49*

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. Общая характеристика ОПОП-П:

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

ОПОП-П ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы:

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения РФ от 11 ноября 2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»);

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 27 апреля 2024 г. № 555 «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 28.09.2019 № 694н « Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №914н "Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

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

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»;

Соглашение о партнерстве в целях создания и развития кластера среднего профессионального образования от 16.05.2025года.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты

ОД – общеобразовательные дисциплины;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ОП – общепрофессиональный цикл;

П– профессиональный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

УП – учебная практика;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (*Приказ Минтруда России от 28.09.2019 № 694н)* 33.014 Пекарь *(Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н)*	
Специализированные допуски для прохождения учебно-производственной практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»	
Квалификация выпускника	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	
Направленность:	Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленность (-и) образовательной программы	Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях	
Нормативный срок реализации образовательной программы на базе ООО	1 год 10 мес.	
Нормативный объем реализации образовательной программы на базе ООО	2952 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 ак.ч.	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательный цикл	**1476**	**814**
Обязательная часть образовательной программы	**1008**	**698**
социально-гуманитарный цикл	246	146
общепрофессиональный цикл	236	114
профессиональный цикл	958	494
в т.ч. практика: - учебная - производственная	720 *- 216* *- 504*	720 *- 216* *- 504*
Вариативная часть образовательной программы:	**432**	**392**
в т.ч. запрос работодателей кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	230	196

ОП ц.06 Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг	40	30
МДКд.02.02 Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	46	22
УП.02	72	72
ПП.02	72	72
ГИА в форме *ДЭ*	**36**	
Всего	**2952**	**1960**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты
Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Минтруда России от 28.09.2019 № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	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
2	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
Виды деятельности по выбору	
выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ.02н Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать 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)
		Знания:
		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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		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
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	**Умения:**
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09		**Умения:**

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

4.2. Профессиональные компетенции

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с	ПК 1.1. Проверять 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	**Навыки:**
		Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		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

эксплуатационной документацией		**Знания:**
		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию 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 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	**Навыки:**
		Проверки 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
		Умения:
		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
		Знания:
		Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	**Навыки:**
		Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
		Умения:
		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
		Знания:
		Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных

		приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**Навыки:**
		Подготовки 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
		Умения:
		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
		Знания:
		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:**
		Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

инструкциями (по выбору).		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		Знания:
		Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.
		Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Навыки:**
		Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
		Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	**Навыки:**
		Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
		Умения:
		Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции

	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Знания:**
		Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	**Навыки:**
		Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Умения:
		Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Знания:
		Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
		Навыки:
		Приготовления и презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу
	ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
		Умения:
		Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу
		Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции
		Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		Знания:
		Способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности

		Пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
		Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

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 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять 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	22.003	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению	22.003	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования

		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		производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией	производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	22.003	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

		ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	22.003	ОТФ А Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья с в соответствии с эксплуатационной документацией	А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору).	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003	ОТФ В 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
		ПК 2.2 Проводить	22.003	ОТФ В Лабораторный	В/02.4 Проведение

		технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		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
		ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль 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
		ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

		технологическом оборудовании.		растительного сырья	процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия *(дополнительная компетенция по запросу работодателя)*	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии:

Идекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин и профессиональных модулей																	
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции(ПК)								
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5
Обязательная часть образовательной программы																			
ОД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																		
ОД. 01	Русский язык				о	о				о									
ОД. 02	Литература	о	о		о	о	о												
ОД.03	История		о			о	о												
ОД.04	Обществознание	о	о	о		о	о	о		о									
ОД.05	География	о	о			о	о	о										п	п
ОД.06	Иностранный язык	о	о		о					о	п	п							п
ОД.07	Математика	о	о		о	о	о								п		п		
ОД.08	Информатика	о	о								п	п			п		п		
ОД.09	Физическая культура	о			о				о										
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	о	о		о	о	о	о	о										
ОД.11	Физика	о	о	о	о	о		о			п	п		п	п	п			
ОД.12	Химия	о	о		о			о							п	п	п		
ОД.13	Биология	о	о		о			о							п	п	п	п	
ОД.14	Основы проектной деятельности	о	о	о	о														
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																		
СГ.01	История России	о	о			о	о												

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	о		о					о	п	п			п				п
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	о	о		о		о	о											
СГ.04	Физическая культура	о			о				о										
СГ.05	Основы бережливого производства				о			о			п				п	п		п	
СГ.06	Основы финансовой грамотности	о	о	о	о														
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	о	о		о	о		о		о					п	п	п	п	п
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	о	о														п	п	п
ОП.03	Охрана труда	о	о		о	о					п	п	п	п					
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	о	о		о	о				о	п	п	п	п					
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	о	о		о					о	п	п	п	п	п	п	п	п	п
ОПц.06	Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг		о	о															
П.00	**Профессиональный цикл**																		
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствиис эксплуатационной документацией**																		
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	о	о		о	о		о		о	о	о	о	о					
УП.01	Учебная практика	о	о		о	о		о		о	о	о	о	о					
ПП.01	Производственная практика	о	о		о	о		о		о	о	о	о	о					
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями**																		
МДК.02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о	о	о	о	о
МДК.02.02	Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о	о	о	о	о
УП.02	Учебная практика	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (зачеты, диф.зачеты, экзамены и др.	ВСЕГО	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение нагрузки по курсам и семестрам				Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс			
											1 сем. 16 н.	**2 сем. 23 н.**	**3 сем. 16 н.**	**4 сем. 23 н.**		
1	**2**	**3**	**4**		**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
ООД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**3Э/ 10ДЗ / 1 З**	**1476**	**794**	**590**	**794**	**0**	**32**	**54**	**18**	**412**	**752**	**188**	**52**	**1476**	**0**
ООД.01	Русский язык	2Э	72	28	34	28			4	6	20	42			72	
ООД.02	Литература	2ДЗ	108	28	76	28			4		40	64			108	
ООД.03	История	2ДЗ	132	42	86	42			4		68	60			132	
ООД.04	Обществознание	2ДЗ	70	10	56	10			4		30	36			70	
ООД.05	География	3ДЗ	72	40	28	40			4				68		72	
ООД.06	Иностранный язык	2ДЗ	72	68	0	68			4		24	44			72	
ООД.07	Математика	2Э	232	170	52	170			4	6	108	114			232	
ООД.08	Информатика	1ДЗ	144	92	48	92			4		50	90			144	
ООД.09	Физическая культура	2ДЗ	72	70	2	70					22	50			72	
ООД.10	ОБЗР	1ДЗ	70	46	20	46			4		28	38			70	
ООД.11	Физика	3ДЗ	108	56	48	56			4			66	38		108	
ООД.12	Химия	2Э	144	50	84	50			4	6	58	76			144	
ООД.13	Биология	4ДЗ	138	68	66	68			4				82	52	138	
ОД.14	Основы проектной деятельности	1З	42	26	10	26			6		36				42	

СГ. 00	**Социально-гуманитарный цикл**	**1Э/ 4ДЗ/ 1З**	**246**	**146**	**94**	**146**	**0**	**0**	**0**	**6**	**36**	**0**	**128**	**76**	**246**	**0**
СГ. 01	История России	3ДЗ	36	0	36	0							36		36	
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3Э	46	40	0	40				6			40		46	
СГ. 03	Безопасность жизнедеятельности	4ДЗ	36	24	12	24							14	22	36	
СГ. 04	Физическая культура	4З	52	50	2	50							38	14	52	
СГ. 05	Основы бережливого производства	4ДЗ	40	18	22	18								40	40	
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	1ДЗ	36	14	22	14					36				36	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**4Э/ 2ДЗ**	**236**	**144**	**80**	**144**	**0**	**0**	**0**	**12**	**128**	**20**	**76**	**0**	**192**	**44**
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитариии гигиены	1Э	42	20	16	20				6	36				42	
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	1Э	36	22	14	22					36				36	
ОП. 03	Охрана труда	3Э	36	22	14	22							36		36	
ОП. 04	Техническое оснащение и организация рабочего места	1ДЗ	36	22	14	22					36				36	
ОП. 05	Организация технологического процесса производства продуктов питания израстительного сырья	2Э	46	28	12	28				6	20	20			42	4
ОП.06ц	Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг	3ДЗ	40	30	10	30							40		0	40
П.00	**Профессиональный цикл**	**5Э/ 2ДЗ/ 2З**	**946+ 12**	**856**	**62**	**136**	**720**	**10**	**0**	**18+12**	**0**	**56**	**184**	**688**	**558**	**388**

ПМ. 01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производствапродуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**	**2Э/ 1ДЗ/ 1З**	**264**	**236**	**16**	**20**	**216**	**0**	**0**	**12**	**0**	**56**	**16**	**180**	**222**	**36**
МДК. 01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	3Э	42	20	16	20				6		20	16		42	
УП. 01	Учебная практика	2ДЗ	36	36			36					36			36	
ПП. 01	Производственная практика	4З	180	180			180							180	144	36
ПМ.01 Э	Экзамен по ПМ.01	4Э	6							6						
ПМ. 02	**Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии стехнологическими инструкциями**	**3Э/ 1ДЗ/ 1З**	**694**	**620**	**46**	**116**	**504**	**10**	**0**	**18**	**0**	**0**	**168**	**508**	**336**	**352**
МДКн. 02.01	Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4Э	138	94	32	94		6		6			56	70+6	48	90
МДКд. 02.02	Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	3Э	46	22	14	22		4		6			36+ 4		0	46
УП. 02	Учебная практика	4ДЗ	180	180			180						72	108	72	108
ПП. 02	Производственная практика	4З	324	324			324							324	216	108
ПМ.02 Э	Экзамен по ПМ.02	4Э	6							6						
	Промежуточная аттестация	**13Э/ 18ДЗ /4З**	**120**								**36**	**36**	**36**	**12**		
	Самостоятельная работа		**10**										**4**	**6**		
	Работа во взаимодействии с преподавателем		**2066**								**576**	**756**	**500**	**198**		

ГИА. 00	**Государственная итоговая аттестация**		**36**											**36**		
	ИТОГО	**4З/ 18ДЗ /11Э**	**2952**	**1960**	**826**	**1240**	**720**	**10**	**120**		**612**	**864**	**612**	**864**	**2472**	**432**
Практики 20 недель: УП-6 недель, ПП-14 недель **Государственная итоговая аттестация: 1 неделя** Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена					**Всего**	дисциплин и МДК с СРО					576	792	504	204		
						учебной практики					0	36	72	108		
						производств. практики					0	0	0	504		
						зачетов					1	0	0	2		
						дифференцированных зачетов					4	5	4	4		
						экзаменов					2	4	4	3		

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	ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	4	1.ПОП-П/работодатель	В соответствии с запросом работодателей кластера увеличен объем часов в связи с ежегодным появлением инновационных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
2	ОПц.06 Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг	40	2.ЦОМ/проект	Формирование компетенций для цифровой экономики, с учетом специфики выполнения трудовых операций на предприятиях отрасли с применением цифровых технологий и обеспечением информационной безопасности

3	МДКн.02.01Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	90	1. ПОП-П/работодатель	Для реализации запроса работодателей по расширению компетенций, связанных с традициями русского хлебопечения и пряничного дела в основном за счет проведения практических и лабораторных работ
4	МДКд.02.02 Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	46	1. ПОП-П/работодатель	В соответствии с запросом работодателей кластера по формированию дополнительной компетенции по презентации и продаже хлебобулочной продукции
5	ПП.01	36	1. ПОП-П/работодатель	В соответствии с запросом работодателей кластера для отработки навыков по производству продуктов питания из растительного сырья на инновационных технологических линий
6	УП.02	108	1. ПОП-П/работодатель	Для введения в практическую подготовку выпечки хлеба и хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателей и отработки умений по презентации и продаже хлеба и х/б изделий
7	ПП.02	108	1. ПОП-П/работодатель	Для отработки навыков выпечки хлеба и хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателей и навыков по презентации и продаже хлеба и х/б изделий
Итого		432 часа		

5.3. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | ПН | Октябрь | | | | ПН | Ноябрь | | | | | ПН | Декабрь | | | | | ПН | Январь | | | | ПН | Февраль | | | | ПН | Март | | | | | ПН | Апрель | | | | ПН | Май | | | | | ПН | Июнь | | | | ПН | Июль | | | | | Август | | | | Всего, ак.ч. |
|---|---|---

5.4. 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[1]	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика **Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё** - Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования - Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты -Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования - Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования - Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. - Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. - Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	УП 01. ПМ .01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	36	2	Зона под вид работ «Обслуживание и ремонт холодильного оборудования» Зона под вид работ «Техническое обслуживание гидравлических и пневматических систем технологического оборудования» Зона под вид работ Техническое обслуживание электромеханических систем и контрольно-измерительных приборов технологического оборудования» Зона под вид работ «Обслуживание систем кондиционирования, вентиляции и	
2.	**Тема 1.2. Электрооборудование. Электроприводы, конструкция электроприводов** - Аппаратура управления и защиты электропривода.					

	-Типы электродвигателей, параметры электродвигателей. - Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, - Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление.				технологического оборудования» Зона под вид работ «Обслуживание и ремонт вендинговых аппаратов и торгового оборудования»	
3.	**Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья** - Эксплуатация оборудования. - Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. - Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.					
4.	**Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий** - Линии производства хлебобулочной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации на виртуальных аналогах. - Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. -Линии производства кондитерской продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. - Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. - Линии производства макаронной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации на виртуальных аналогах.					

	Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.					
5.	**Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции** - Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. - Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Изучение на виртуальных аналогах					
6.	**Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность** - Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. - Изучение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, правил личной гигиены в соответствии с САНПиН	УП.02 ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	180	3,4	Зона под вид работ «Гастроконтроль» Зона под вид работ «Учебный склад» Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России" Зона под вид работ «Пряничное дело» Мастерская «Кондитерское дело» Мастерская «Хлебопечение»	
7.	**Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов пшеничного хлеба. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка пшеничного хлеба					
8.	**Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного** - Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов ржаного хлеба. - Подготовка сырья. Замес теста различными способами.					

	- Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка ржаного хлеба					
9.	**Тема 2.4 Технологический процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных мелкоштучных изделий на виртуальных аналогах. - Подготовка сырья. Замес теста различными способами. - Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка мелкоштучных хлебобулочных изделий.					
10.	**Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных виды бараночных и сухарных изделий. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Расстойка, разделка, формование, выпечка, сушка, отбраковка, упаковка, укладка бараночных и сухарных изделий.					
11.	**Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов сдобных хлебобулочных изделий. - Подготовка сырья. -Замес теста различными способами.					

	- Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка сдобных хлебобулочных изделий					
12.	**Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из пряничного теста. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из пряничного теста.					
13.	**Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из песочного теста. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из песочного теста.					
14.	**Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из заварного теста. -Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Отсадка, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из заварного теста.					
15.	**Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста**					

	-Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из сдобного пресного теста. - Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. - Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из сдобного пресного теста.					
16.	**Тема 2.11 Технологический процесс производства изделий из бисквитного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из бисквитного теста. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. - Выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из бисквитного теста.					
17.	**Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов изделий из слоеного теста. - Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. - Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из слоеного теста.					
18.	**Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов русских хлебобулочных изделий. - Подготовка сырья. - Замес теста различными способами.					

	- Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка русских хлебобулочных изделий					
19.	**Тема 2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий** - Организация рабочего места. -Подготовка сырья. -Приготовление макаронного теста. Вакуумирование теста. - Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение изделий. - Отбраковка, упаковка, маркировка и хранение готовой продукции. -Переработка брака. -Приготовление макаронных изделий. Изучение технологического процесса приготовления длинных и коротких макаронных изделий на виртуальных аналогах оборудования.					
20.	**Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей. - Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. - Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей					
21.	**2.16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** - Различные способы выкладки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					

22.	**2.17 Оформление витрин** -Различные способы оформления витрин					
23.	**2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** - Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с элементами шоу					
24.	**2.19 Оказание информационных услуг покупателям** -Оказание информационной помощи покупателям в совершении покупки хлебобулочных изделий.					
25.	**2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания** -Организация и технология розничной продажи хлеба и хлебобулочных изделий, расчёты с покупателями, работа на ККМ и с терминалами обслуживания					
26.	Производственная практика **Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё** - Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования - Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты. - Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования. -Эксплуатация промышленного оборудования.	ПП 01. ПМ .01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	180	4	Цех по изготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка	Шуленкова Юлия Владимировна, заместитель директора МАУ «Комбинат питания» ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», АО «Хлебообъединение «Восход», ИП

	-Эффективность использования оборудования. - Эксплуатационная документация. -Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. - Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. - Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.				Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, кондитерский, мучной, пряничная мастерская ООО «Русская поварня»,	Татаринцева Дарья Игоревна
27.	**Тема 1.2. Электрооборудование Электроприводы, конструкция электроприводов.** - Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей. - Правила эксплуатации электроустановок. - Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. -Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление.					
28.	**Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья** Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.					

29.	**Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий** -Оборудование для производства хлебобулочной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. -Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. -Оборудование для производства кондитерской продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. -Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. -Оборудование для производства макаронной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. -Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.					
30.	**Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для приемки и хранения продукции** -Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. -Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.					
31.	**Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность** - Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. -Ознакомление с правилами охраны труда, техники безопасности, пожарной и	ПП.02 ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с	324	3,4	Цех по изготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Шуленкова Юлия Владимировна, заместитель директора МАУ «Комбинат питания»

	электробезопасности, производственной санитарии, правил личной гигиены в соответствии с САНПиН	технологическими инструкциями				
32.	**Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного** - Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов пшеничного хлеба. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка пшеничного хлеба				Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, кондитерский, мучной, пряничная мастерская ООО «Русская поварня»,	ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», АО «Хлебообъединение «Восход», ИП Татаринцева Дарья Игоревна
33.	**Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов ржаного хлеба. - Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка ржаного хлеба					
34.	**Тема 2.4 Технологический процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных мелкоштучных изделий. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка,					

	упаковка, укладка мелкоштучных хлебобулочных изделий.					
35.	**Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных виды бараночных и сухарных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, сушка, отбраковка, упаковка, укладка бараночных и сухарных изделий.					
36.	**Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов сдобных хлебобулочных изделий. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка сдобных хлебобулочных изделий					
37.	**Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из пряничного теста -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами.					

	-Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из пряничного теста.					
38.	**Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из песочного теста -Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. -Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из песочного теста.					
39.	**Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из заварного теста. -Подготовка сырья. - Замес теста различными способами. -Отсадка, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из заварного теста.					
40.	**Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из сдобного пресного теста. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами.					

	-Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из сдобного пресного теста.					
41.	**Тема 2.11 Технологический процесс производства изделий из бисквитного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из бисквитного теста. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из бисквитного теста.					
42.	**Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов изделий из слоеного теста. -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из слоеного теста.					
43.	**Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов русских хлебобулочных изделий. -Подготовка сырья.					

	-Замес теста различными способами -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка русских хлебобулочных изделий					
44.	**Тема 2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий** - Организация рабочего места. -Подготовка сырья. -Приготовление макаронного теста. Вакуумирование теста. -Разделка сырых макаронных изделий. - Сушка и охлаждение изделий. - Отбраковка, упаковка, маркировка и хранение готовой продукции. Переработка брака. -Приготовление макаронных изделий. - Изучение технологического процесса приготовления длинных и коротких макаронных изделий на виртуальных аналогах оборудования.					
45.	**Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя** -Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей -Подготовка сырья. -Замес теста различными способами. -Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка,					

	упаковка, укладка хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей					
46.	2.**16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских издели**й - Различные способы выкладки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.					
47.	**2.17 Оформление витрин** - Различные способы оформления витрин					
48.	**2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** - Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с элементами шоу					
49.	**2.19 Оказание информационных услуг покупателям** -Оказание информационной помощи покупателям в совершении покупки хлебобулочных изделий.					
50.	**2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания** - Организация и технология розничной продажи хлеба и хлебобулочных изделий, расчёты с покупателями, работа на ККМ и с терминалами обслуживания					

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) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

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

5.6. Организация воспитательной работы с обучающимися

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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены 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 АО «Хлебообъединение «Восход», ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», ИП Татаринцева Дарья Игоревна, при проведении всех видов практики;

- включает в себя учебные занятия, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-2-х 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) АО «Хлебообъединение «Восход», ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», ИП Татаринцева Дарья Игоревна 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 форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения демонстрационного экзамена. 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

Кабинеты:

Общеобразовательных дисциплин

Основы безопасности и защиты Родины

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Социально-гуманитарных дисциплин

Учебный тир

Мастерские/зоны по видам работ:

Инкаминг/Инсайдинг

Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании

Техническое обслуживание электромеханических систем и контрольно-измерительных приборов технологического оборудования

Обслуживание и ремонт холодильного оборудования

Обслуживание систем кондиционирования, вентиляции и технологического оборудования

Обслуживание и ремонт вендинговых аппаратов и торгового оборудования

Пряничное дело

Гастроконтроль

Хлебопечение

Кондитерское дело

Залы:

- кабинет для самостоятельной подготовки и индивидуального проектирования;
- актовый зал
- спортивный зал.

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.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака*, 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 АО «Хлебообъединение «Восход», ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», ИП Татаринцева Дарья Игоревна, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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	*Смоловая Анна Алексеевна*	*ИП Смоловая А.А.*	*Руководитель*	*12 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 134 168,96 руб. руб.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ».....51

«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ».....66

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)89

2026 г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 53

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 53

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 53

2. Структура и содержание профессионального модуля 56

2.1. Трудоемкость освоения модуля 56

2.2. Структура профессионального модуля 56

2.3. Содержание профессионального модуля 57

3. Условия реализации профессионального модуля 62

3.1. Материально-техническое обеспечение 62

3.2. Учебно-методическое обеспечение 62

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Правильный выбор способов решения профессиональных задач	-
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Различные источники для поиска информации, включая электронные	-
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Способы эффективного взаимодействия с коллегами	-
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Государственный язык Российской Федерации	-

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Принципы бережливого производства, процессы изменения климата; правила действий в чрезвычайных ситуациях	-
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Инновации и новые технологии в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	Проверять 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	Параметры исправного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики ев автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Выполняет работы по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; проводит диагностику оборудования и дефектацию; грамотно и быстро принимает решения производственных ситуаций с учётом оборудования
ПК 1.2	Выполнять технологические операции 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	Порядок устранения неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	Осуществляет восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности

ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Виды смазочных материалов, применяемых для смазки и обработки деталей и узлов оборудования; порядок наладки и регулировки оборудования; правила техники безопасности при работе с оборудованием по производству продуктов питания из растительного сырья	Осуществляет очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Правила и порядок организации рабочего места, подготовки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	Осуществляет подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности

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	36	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	*36*	*36*
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01 в форме экзамена* *УП 01 – дифференцированный зачет* *ПП 01 - зачет* *ПМ 01(в случае экзамена ПМ)*	6+6	-
Всего	**264**	**236**

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	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	**42**	**20**	**42**	16	20	-	**6**		
	Учебная практика	**36**	**36**						**36**	
	Производственная практика	**180**	**180**							**180**
	Промежуточная аттестация	**6**								
	Всего:	***264***	**236**	***42***	***16***	***20***	**-**	**6**	**36**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. . Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			**ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		**36/20**	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё	**Содержание**	**6/4**	**ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты.	1	
	2. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования.	1	
	В том числе практических занятий		
	3. Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов.	1	
	4. Практическое занятие 1. Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов.	1	
	5. Практическое занятие 2. Изучение параметров оборудования.	1	
	6. Практическое занятие 2. Изучение параметров оборудования	1	
Тема 1.2. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	**Содержание**	**6/3**	**ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	7. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация.	1	
	8. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования.	1	
	9. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	1	
	В том числе практических занятий		

	10. Практическое занятие 3. Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование.	1	
	11. Практическое занятие 4. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	1	
	12. Практическое занятие 4. Регулировка смазочных механизмов с использованием оснастки и инструментов для смазки. Выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	1	
Тема 1.3. Электрооборудование	**Содержание**	**5/3**	**ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	13. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей.	1	
	14. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление.	1	
	В том числе практических занятий		
	15. Практическое занятие 5. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	1	
	16. Практическое занятие 5. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	1	
	17. Практическое занятие 6. Причины поражения человека электрическим током. Способы защиты.	1	
Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	**Содержание**	**4/2**	**ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	18. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	1	
	19. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	1	
	В том числе практических занятий		
	20. Практическое занятие 7. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	1	
	21. Практическое занятие 7. Выявление и устранение недостатков, выбор эксплуатационно-смазочных материалов.	1	
	Содержание	**12/6**	**ПК 1.1-1.4**

Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	22. Линии производства хлебобулочной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	1	**ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	23. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1	
	24. Линии производства кондитерской продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	1	
	25. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1	
	26. Линии производства макаронной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации.	1	
	27. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1	
	В том числе практических занятий		
	28. Практическое занятие 8. Регулировка и наладка оборудования линии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	
	29. Практическое занятие 8. Регулировка и наладка оборудования линии производства хлеба и хлебобулочных изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	
	30. Практическое занятие 9. Регулировка и наладка оборудования линии производства мучных кондитерских изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	
	31. Практическое занятие 9. Регулировка и наладка оборудования линии производства мучных кондитерских изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	
	32. Практическое занятие 10. Регулировка и наладка оборудования линии производства макаронных изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	

	33. Практическое занятие 10. Регулировка и наладка оборудования линии производства макаронных изделий. Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья.	1	
Тема 1.6. Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	**Содержание**	**3/2**	
	34. Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	1	
	В том числе практических занятий		
	35. Практическое занятие 11. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	1	
	36. Практическое занятие 11. Регулировка и наладка оборудования, применяемого для определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации.	1	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения. 5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты электрооборудования 7. Ознакомление с заземляющими устройствами 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования		**36**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Подготовка оборудования к эксплуатации 2. Смазка пар трения 3. Регулировка смазочных механизмов 4. Проверка состояния заземления		**180**	

5. Выявление и устранение недостатков оборудования 6. Регулировка и наладка оборудования линии 7. Запуск технологической линии		
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.01.01+экзамен по ПМ.01	***6+6***	
Всего	**264/236**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты № 17, № 31, № 32, № 36 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по видам работ, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

Обслуживание и ремонт вендинговых аппаратов и торгового оборудования,

Обслуживание систем кондиционирования, вентиляции и технологического оборудования,

Обслуживание и ремонт холодильного оборудования.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с.

2. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195409 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).

2. Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических	*- выполняет работы по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя;* *- проводит диагностику оборудования и дефектацию;* *- грамотно и быстро принимает решения производственных ситуаций с учётом оборудования.*	*Контрольные работы, зачеты, тестирование, экзамены.* *Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач (кейс-метод),*

линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		*оценка тестового контроля.* *Оценка выполнения самостоятельной работы.*
ПК 1.2 Выполнять технологические операции 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	*- осуществляет восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности*	
ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	*- осуществляет очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности*	
ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и	*- осуществляет подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с*	

сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	*производственным заданием и соблюдением техники безопасности*	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	*- правильно выбирает способы решения профессиональных задач* *- рационально организует собственную деятельность во время выполнения практической работы, при прохождения производственной практики*	*Контрольные работы, зачеты, тестирование, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*- осуществляет эффективный поиск необходимой информации;* *- использует различные источники для поиска информации, включая электронные*	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*- организует работу малых групп при решении производственных ситуаций* *- проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы* *- обосновывает и защищает свой вариант решения профессиональных задач*	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	*- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении индивидуальных заданий.* *- работает с различными прикладными программами*	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*- организует работу малых групп при решении производственных ситуаций* *- проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы* *- обосновывает и защищает свой вариант решения профессиональных задач*	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	*- осуществляет анализ инноваций в профессиональной деятельности* *- применяет имеющиеся знания при освоении новых технологий в профессиональной деятельности*	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..19

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.……..19

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..19

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ……22

2. Структура и содержание профессионального модуля……....23

2.1. Трудоемкость освоения модуля ……23

2.2. Структура профессионального модуля ……23

2.3. Содержание профессионального модуля……24

3. Условия реализации профессионального модуля…….34

3.1. Материально-техническое обеспечение……34

3.2. Учебно-методическое обеспечение……34

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	*Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам*	*Правильный выбор способов решения профессиональных задач*	-
ОК.02	*Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности*	*Различные источники для поиска информации, включая электронные*	-
ОК.03	*Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в*	*Законы, правовую документацию для осуществления предпринимательской деятельности*	-

	различных жизненных ситуациях.		
ОК.04	*Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*	*Способы эффективного взаимодействия с коллегами*	-
ОК.05	*Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста*	*Государственный язык Российской Федерации*	-
ОК.06	*Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.*	*Стандарты антикоррупционного поведения; духовно-нравственные ценности своей страны*	-
ОК.07	*Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*	*Принципы бережливого производства, процессы изменения климата; правила действий в чрезвычайных ситуациях*	-
ОК.08	*Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.*	*Основные принципы сохранения и укрепления здоровья*	-

ОК.09	*Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках*	*Инновации и новые технологии в профессиональной деятельности*	-
ПК 2.1	*Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.*	*Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Регулирует параметры и режимы технологических операций производства и параметры качества продукции, нормы расхода сырья и нормативы выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями*
ПК 2.2	*Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.*	*Проводит технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
ПК 2.3	*Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с*	*Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Проводит мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*

	технологическими инструкциями		
ПК 2.4	*Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании*	*Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стадии технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании*	*Упаковывает готовую продукцию (хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия) в тару на специальном технологическом оборудовании. Маркирует готовую продукцию (хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия) на специальном технологическом оборудовании*
ПК 2.5	*Презентовать и продавать хлебобулочные изделия*	*Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности; пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.*	*Готовит и презентует изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; кратко излагает концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; применяет компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию*

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 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	Приготовление и презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям	МДКд.02.02. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	46	По запросу работодателей отрасли по презентации и продаже хлебобулочной продукции

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	162	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	504	504
учебная	*180*	*180*
производственная	*324*	*324*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01 в форме экзамена* *МДК 02.02 в форме экзамена* *УП 02 – дифференцированный зачет* *ПП 02 - зачет* *ПМ 02(в случае экзамена ПМ)*	6+6+6	-
Всего	**694**	**620**

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	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК.01-09 ПК 2.1-2.5	Раздел 1. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**138**	**94**	**126**	32	94	**6**	**6**		
	Раздел 2. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	**46**	**22**	**36**	14	22	**4**	**6**		
	Учебная практика	**180**	**180**						**180**	
	Производственная практика	**324**	**324**							**324**
	Промежуточная аттестация	**6**						6		
	Всего:	***694***	**620**	***162***	***46***	***116***	***10***	**18**	**180**	**324**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
МДК. 02.01. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		**126/94**	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание**	**4/2**	**ПК.2.1, ПК.2.2 ОК.01-ОК.09**
	1. Организация рабочих мест в цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
	2. Планирование технологического процесса производства	1	
	В том числе практических занятий		
	3. Практическое занятие 1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
	4. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1	
	Содержание	**6/3**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3**

Тема 1.2. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	5. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Требования стандартов к качеству сырья	1	**ОК.01-ОК.09**
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	
	7. Хранение сырья и подготовка его к производству.	1	
	В том числе практических занятий		
	8. Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества сырья	1	
	9. Практическое занятие 4. Взаимозаменяемость сырья.	1	
	10. Практическое занятие 5. Составление схем производства хлебобулочных и кондитерских изделий	1	
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**Содержание**	**9/3**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3 ОК.01-ОК.09**
	11. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Планирование и организация технологического процесса производства.	1	
	12. Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	1	
	13. Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур.	1	
	14. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление жидких дрожжей.	1	
	15. Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.	1	
	16. Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.	1	
	В том числе практических занятий		
	17. Практическое занятие 6. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки.	1	
	18. Практическое занятие 6. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет	1	

	температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки.		
	19. Практическое занятие 7. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
Тема 1.4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	**Содержание**	**87/78**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4 ОК.01-ОК.09**
	20. Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	1	
	21. Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	22. Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении.	1	
	23. Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода.	1	
	24. Дефекты и болезни изделий.	1	
	25. Технологические процессы макаронного производства.	1	
	26. Технологические процессы кондитерского производства	1	
	27. Технологические процессы кондитерского производства	1	
	28. Технологические процессы кондитерского производства	1	
	В том числе практических занятий		
	29. Практическое занятие 8. Определение упека хлебобулочных изделий	1	
	30. Практическое занятие 9. Определение выхода хлебобулочных и кондитерских изделий.	1	
	31. Практическое занятие 10. Определение дефектов хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.	1	
	32. Практическое занятие 11. Составление схем производства кондитерских изделий из дрожжевого теста.	1	
	33. Практическое занятие 12. Составление схем производства кондитерских изделий из песочного, заварного, бисквитного теста.	1	

	34. Практическое занятие 13. Составление схем производства кондитерских изделий из пряничного теста.	1	
	В том числе лабораторных занятий		
	35-40. Лабораторная работа 1. Технологический процесс производства хлеба пшеничного	6	
	41-46. Лабораторная работа 2. Технологический процесс производства хлеба ржаного	6	
	47-52. Лабораторная работа 3. Технологический процесс производства булочных изделий	6	
	53-58. Лабораторная работа 4. Технологический процесс производства бараночных изделий	6	
	59-64. Лабораторная работа 5. Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий	6	
	65-70. Лабораторная работа 6. Технологический процесс производства кондитерских изделий из пряничного теста	6	
	71-76. Лабораторная работа 7. Технологический процесс производства кондитерских изделий из песочного теста	6	
	77-82. Лабораторная работа 8. Технологический процесс производства кондитерских изделий из заварного и сдобного пресного теста	6	
	83-88. Лабораторная работа 9. Технологический процесс производства кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
	89-94. Лабораторная работа 10. Технологический процесс производства кондитерских изделий из слоеного теста	6	
	95-100. Лабораторная работа 11. Технологический процесс производства традиционных русских хлебобулочных изделий	6	
	101-106. Лабораторная работа 12. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателей.	6	
Тема 1.5. Оборудование для транспортирования, хранения и	**Содержание**	**2/1**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3 ОК.01-ОК.09**
	107. Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья. Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству.	1	
	В том числе практических занятий		

подготовки сырья к производству	108. Практическое занятие 14. Изучение устройства оборудования для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.	1	
Тема 1.6. Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста	**Содержание**	**3/1**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3 ОК.01-ОК.09**
	109. Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок.	1	
	110. Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия. Оборудование для выгрузки теста.	1	
	В том числе практических занятий		
	111. Практическое занятие 15. Организация и принципы работы тестоприготовительного оборудования.	1	
Тема 1.7. Оборудование для деления, формования, расстойки и сушки тестовых заготовок	**Содержание**	**5/2**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3 ОК.01-ОК.09**
	112. Тестоделительные и округлительные машины. Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов.	1	
	113. Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.	1	
	114. Оборудование для обдувки, резки, штамповки, отсадки, сушки макаронных и кондитерских изделий.	1	
	В том числе практических занятий		
	115. Практическое занятие 16. Порядок и правила работы на штамповочном оборудовании.	1	
	116. Практическое занятие 17. Составление схем производства бараночных и сухарных изделий.	1	
Тема 1.8. Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий.	**Содержание**	**3/-**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4 ОК.01-ОК.09**
	117. Печи тупикового и туннельного типа. Расстойно-печные агрегаты. Печи камерного типа	1	
	118. Линии выработки формового хлеба и подовых изделий. Линии выработки мелкоштучных кондитерских и специальных сортов хлебобулочных изделий. Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий.	1	

Оборудование экспедиций.	119. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Агрегаты укладки готовой продукции	1	
	Содержание	**4/2**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4 ОК.01-ОК.09**
Тема 1.9. Расчет запасов сырья. Расчет технологического оборудования. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса.	120. Расчет запасов сырья. Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	1	
	121. Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров	1	
	В том числе практических занятий		
	122. Практическое занятие 18. Расчет суточного расхода сырья. Расчет запасов сырья и площадей для их хранения.	1	
	123. Практическое занятие 19. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	1	
Тема 1.10. Выход хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	**Содержание**	**3/2**	**ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4 ОК.01-ОК.09**
	124. Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий		
	125. Практическое занятие 22. Расчет выхода хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	126. Практическое занятие 23. Расчет выхода кондитерских изделий.	1	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой			
Раздел модуля 2. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий			
МДКд.02.02. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий		**36/22**	
Тема 2.1 Организация презентации хлебобулочных изделий	**Содержание**	**18/11**	**ПК.2.4, ПК.2.5 ОК.01-ОК.09**
	1. Организация и технология хранения и подготовки к продаже хлебобулочных изделий.	1	
	2. Требования, предъявляемые к информации о хлебобулочных изделиях.	1	
	3. Рекламно-информационное оформление магазина по продаже хлебобулочных изделий.	1	

	4. Размещение и выкладка хлебобулочных изделий в торговом зале.	1	
	5. Презентация хлебобулочных изделий с элементами шоу.	1	
	6. Правила оформления витрин.	1	
	7. Услуги, оказываемые покупателям хлебобулочных изделий.	1	
	В том числе практических занятий		
	8. Практическое занятие 1. Изучение маркировки на соответствие требованиям, предъявляемым к информации о хлебобулочных изделиях	1	
	9. Практическое занятие 2. Разработка интерьера магазина по продаже хлебобулочных изделий.	1	
	10. Практическое занятие 2. Разработка интерьера магазина по продаже хлебобулочных изделий.	1	
	11. Практическое занятие 3. Размещение и выкладка хлебобулочных изделий в торговом зале.	1	
	12. Практическое занятие 4. Подбор средств рекламы для продажи определенных хлебобулочных изделий.	1	
	13. Практическое занятие 4. Подбор средств рекламы для продажи определенных хлебобулочных изделий.	1	
	14. Практическое занятие 5. Оформление витрин.	1	
	15. Практическое занятие 5. Оформление витрин.	1	
	16. Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по презентации различных видов хлебобулочных изделий.	1	
	17. Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по презентации различных видов хлебобулочных изделий.	1	
	18. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по оказанию информационных услуг покупателям хлебобулочных изделий.	1	
Тема 2.2 Организация продажи	**Содержание**	**18/11**	**ПК.2.4, ПК.2.5 ОК.01-ОК.09**
	19. Организация и технология розничной продажи хлебобулочных изделий.	1	
	20. Правила продажи хлебобулочных изделий.	1	

хлебобулочных изделий	21. Оказание помощи покупателям в совершении покупки хлебобулочных изделий.	1	
	22. Порядок расчетов с покупателями хлебобулочных изделий.	1	
	23. Правила работы на ККМ и терминалах обслуживания.	1	
	24. Методы стимулирования продаж хлебобулочных изделий.	1	
	25. Реализация хлебобулочных изделий вне магазина.	1	
	В том числе практических занятий		
	26. Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по правилам продажи хлебобулочных изделий.	1	
	27. Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по оказанию помощи покупателям в совершении покупки.	1	
	28. Практическое занятие 10. Работа на ККМ и терминалах обслуживания.	1	
	29. Практическое занятие 10. Работа на ККМ и терминалах обслуживания.	1	
	30. Практическое занятие 10. Работа на ККМ и терминалах обслуживания.	1	
	31. Практическое занятие 10. Работа на ККМ и терминалах обслуживания.	1	
	32. Практическое занятие 11. Разработка комплекса мероприятий по стимулированию продаж хлебобулочных изделий.	1	
	33. Практическое занятие 11. Разработка комплекса мероприятий по стимулированию продаж хлебобулочных изделий.	1	
	34. Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач по продаже хлебобулочных изделий.	1	
	35. Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по осуществлению расчетов за приобретенные хлебобулочные изделий.	1	
	36. Практическое занятие 14. Разработка комплекса мероприятий по продаже хлебобулочных изделий вне магазина.	1	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой			
Учебная практика **Виды работ:**		**180**	**ПК 2.1-2.5** **ОК.01-09**

1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий. 10. Расчеты с покупателями при продаже хлебобулочных изделий.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья. 5. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки. 6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. 7. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок. 8. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.	**324**	**ПК 2.1-2.5** **ОК.01-09**

9. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. 10. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий. 11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий. 12. Контролировать качество готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.). 15. Осуществлять размещение и выкладку хлебобулочных изделий в торговом зале. 16. Организовывать и осуществлять процесс презентации и продажи хлебобулочных изделий с элементами шоу.		
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.01+экзамен по МДКд.02.02+ экзамен по ПМ.02	***6+6+6***	
Всего	**694/620**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты № 17, № 31, № 32, № 36 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П: Пряничное дело, Фуд-корт «Кухни России, Хлебопечение, Кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

3. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

7. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

8. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

9. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для среднего профессионального образования / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с.

11. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167403 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168690 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147355 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184106 (дата обращения: 09.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
2. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
6. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).
7. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия.
8. Производство хлеба Режим доступа: [Электронный ресурс]. URL: https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba (дата обращения 10.07.2021)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	*Выполняет все действия по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* *– осуществляет оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;* *– демонстрирует профессиональные навыки работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;*	*Контрольные работы, зачеты, тестирование, экзамены.* *Интерпретация результатов выполнения практических заданий, лабораторных работ, оценка решения ситуационных задач (кейс-метод), оценка тестового контроля.* *Оценка выполнения самостоятельной работы.*
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	*– осуществляет оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;* *– проводит правильную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных*	

	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; *– демонстрирует навыки работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;* *– осуществляет работу на оборудовании в соответствии со временем выполнения работ нормативам;*	
ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	*– точно оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;* *– организует хранение сырья, продуктов, в соответствии с требованиями регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования);* *– осуществляет правильное оформление заявки на сырье, продукты* *– производит изготовление готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) в соответствии с особенностями заказа;* *– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры;* *– изготавливает готовую продукцию в соответствии с требованиями рецептуры:*	
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	*- осуществляет упаковку и маркировку готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.*	
ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	*- готовит и презентует изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;* *- кратко излагает концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;* *- применяет компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию*	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	*- правильно выбирает способы решения профессиональных задач* *- рационально организует собственную деятельность во время выполнения практической работы, при прохождения производственной практики*	*Контрольные работы, зачеты, тестирование, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, лабораторных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Оценка выполнения самостоятельной работы.*
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*- осуществляет эффективный поиск необходимой информации;* *- использует различные источники для поиска информации, включая электронные*	
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.	*- планирует и организует собственное профессиональное развитие* *-использует знания по правовой и финансовой грамотности в профессиональной деятельности и в различных жизненных ситуациях.*	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*- организует работу малых групп при решении производственных ситуаций* *- проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы* *- обосновывает и защищает свой вариант решения профессиональных задач*	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	*- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий при выполнении индивидуальных заданий.* *- работает с различными прикладными программами*	
ОК 07 Содействовать сохранению	*- организует правильную утилизацию пищевых отходов, способствуя сохранению окружающей среды*	

окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*- проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы* *- обосновывает и защищает свой вариант решения профессиональных задач*	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	*- ведет здоровый и активный образ жизни,* *- укрепляет физическое здоровье для выполнения профессиональных операций во время работы.*	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	*- осуществляет анализ инноваций в профессиональной деятельности* *- применяет имеющиеся знания при освоении новых технологий в профессиональной деятельности* *- эффективно использует профессиональную документацию при ведении технологического процесса.*	

Приложение 1.3

к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

УП.02 ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 91
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики..... 93
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 94
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 95
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики..... 95
2.2. Структура учебной практики 95
2.3. Содержание учебной практики..... 99
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 105
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 105
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....Ошибка! Закладка не определена.
3.3. Общие требования к организации учебной практики..... 105
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 107
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ . 108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности _ профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья_и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 _ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	*ПМ 01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ*	*МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья*
УП 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ	*ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ*	*МДК 02.01. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий* *МДК 02.02. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий*

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Проверять 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
ПК 1.2	Выполнять технологические операции 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
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ПК 2.5	Презентовать и продавать х/б изделия

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией», по ФГОС СПО; «ВД.01 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями», по запросу работодателя.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	**Опыт:** - Выполняет работы по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; проводит диагностику оборудования и дефектацию; грамотно и быстро принимает решения производственных ситуаций с учётом оборудования - Осуществляет восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Осуществляет очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Осуществляет подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Приготовления и презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу - Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям **Умения:** - Проверять 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 - Выполнять технологические операции 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 - Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки - Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией - Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции - Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	**Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)**	**Практический опыт**	**Наименование темы практики**	**Объем часов**	**Обоснование увеличения объема практики**
УП. 02	ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	Приготовление и презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям	Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	36	По запросу работодателей отрасли по презентации и продаже хлебобулочной продукции
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 36					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	рассредоточено	1 курс 2 семестр	ДЗ
УП. 02	72	рассредоточено	2 курс 3 семестр	
УП. 02	108	рассредоточено	2 курс 4 семестр	ДЗ
Всего УП	216	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ				
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	1. 1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения.	Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	6
			Тема 1.2. Электрооборудование	6

		5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты электрооборудования 7. Ознакомление с заземляющими устройствами 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	6
			Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	6
			Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	6
			ДЗ	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**36**
УП 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ				
ПК 2.1-2.4	Раздел 2. ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к	Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	6
			Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного	12
			Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного	12

		производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	Тема 2.4 Технологический процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий	12
			Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий	6
			Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий	12
			Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста	12
			Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста	12
			Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста	6
			Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста	12
			Тема 2.11 Технологическ	6

		хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий. 10. Расчеты с покупателями при продаже хлебобулочных изделий.	ий процесс производства изделий из бисквитного теста	
			Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста	12
			Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий	6
			2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий	6
			Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**144**
ПК 2.5	Раздел 3. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	1. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Расчеты с покупателями при продаже хлебобулочных изделий.	2.16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
			2.17 Оформление витрин	6
			2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	6

			2.19 Оказание информационных услуг покупателям	6
			2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания	6
	Дифференцированный зачет по УП02			6
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N		**36**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ .01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ		
Раздел 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ		
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	**Содержание**	
	Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	6
Тема 1.2. Электрооборудование	**Содержание**	
	Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и	6

	защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление.	
Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	**Содержание**	
	Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	6
Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	**Содержание**	
	Линии производства хлебобулочной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации на виртуальных аналогах. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Линии производства кондитерской продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Линии производства макаронной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации на виртуальных аналогах. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	6
Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции	**Содержание**	
	Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Изучение на виртуальных аналогах	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП.02 ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ		
Раздел 2. ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ		
	Содержание	

Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	Изучение правил охраны труда, техники безопасности, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, правил личной гигиены в соответствии с САНПиН	6
Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов пшеничного хлеба. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка пшеничного хлеба	12
Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов ржаного хлеба. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка ржаного хлеба	12
Тема 2.4 Технологический процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных мелкоштучных изделий на виртуальных аналогах.. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка мелкоштучных хлебобулочных изделий.	12
Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных виды бараночных и сухарных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, сушка, отбраковка, упаковка, укладка бараночных и сухарных изделий.	6
Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов сдобных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка сдобных хлебобулочных изделий	12

Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из пряничного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из пряничного теста.	12
Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из песочного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из песочного теста.	12
Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из заварного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Отсадка, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из заварного теста.	6
Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из сдобного пресного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из сдобного пресного теста.	12
Тема 2.11 Технологический процесс производства изделий из бисквитного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из бисквитного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из бисквитного теста.	6
Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов изделий из слоеного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из слоеного теста.	12
	Содержание	

Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов русских хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка русских хлебобулочных изделий	6
Тема 2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий	**Содержание**	
	Организация рабочего места. Подготовка сырья. Приготовление макаронного теста. Вакуумирование теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение изделий. Отбраковка, упаковка, маркировка и хранение готовой продукции. Переработка брака. Приготовление макаронных изделий. Изучение технологического процесса приготовления длинных и коротких макаронных изделий на виртуальных аналогах оборудования.	6
Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей	6
Раздел 3. ПРЕЗЕНТОВАТЬ И ПРОДАВАТЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
2.16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Содержание**	
	Различные способы выкладки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
2.17 Оформление витрин	**Содержание**	
	Различные способы оформления витрин	6
2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с элементами шоу	6
2.19 Оказание информационных услуг покупателям	**Содержание**	
	Оказание информационной помощи покупателям в совершении покупки хлебобулочных изделий.	6
2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания	**Содержание**	
	Организация и технология розничной продажи хлеба и хлебобулочных изделий, расчёты с	6

	покупателями, работа на ККМ и с терминалами обслуживания	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) _____ *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П),* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) _____ *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации учебной практики),* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П _____

_____

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимые для реализации практик)

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.4. Основные печатные издания

12. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

13. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

14. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.

15. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

16. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

17. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

18. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

19. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

20. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

21. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для среднего профессионального образования / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с.

22. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с.

3.2.5. Основные электронные издания

9. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167403 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168690 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147355 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184106 (дата обращения: 09.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.6. Дополнительные источники:

9. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

10. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ.

2015-01-01.

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

14. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

15. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия.

16. Производство хлеба Режим доступа: [Электронный ресурс]. URL: https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba (дата обращения 10.07.2021)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01 УП 02	*ПК 1.1 – 1.4* *ПК 2.1 – 2.5* *ОК 01-09*	*деления теста вручную;* *- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;* *- работы на тестоделительных машинах;* *- работы на машинах для формования тестовых заготовок;* *- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;* *- настройки и регулирования режимов работы оборудования;* *- устранения мелких неполадок оборудования;* *- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;* *- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;* *- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;* *- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;* *- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;* *- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;* *- контролировать качество окончательной*	*портфолио студента, содержащие фото материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике, дифференцированный зачет*

		расстойки полуфабрикатов; *- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;* *- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;* *- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;* *- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;* *- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;* *- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;* *- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;* *- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;* *- рецептуры приготовления смазки;* *- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;* *- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;*	

		- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; *- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;* *- правила безопасного обслуживания оборудования* *- производить замес теста на макаронные изделия, разделку, сушку макаронных изделий, отбраковку, упаковку, маркировку* *- работать на ККМ и с терминалами обслуживания* *- презентовать продукцию. Покупателям* *- оказание информационных услуг покупателям* *- осуществлять выкладку продукции на прилавки и оформление витрин*	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ

ПП.02 ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 113
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 113
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 66
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 30
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 68
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 68
2.2. Структура производственной практики 117
2.3. Содержание производственной практики 72
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 126
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 126
3.2. Учебно-методическое обеспечение 77
3.3. Общие требования к организации производственной практики 78
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 128
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 80

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности _ профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 _ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	*ПМ 01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ*	*МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья*
ПП 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ	*ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ*	*МДК 02.01. Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий* *МДК 02.02. Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий*

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Проверять 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
ПК 1.2	Выполнять технологические операции 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
ПК 1.3	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию

	(хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
ПК 2.5	Презентовать и продавать х/б изделия

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией», по ФГОС СПО; «ВД.01 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями», по запросу работодателя.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	**Опыт:** - Выполняет работы по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; проводит диагностику оборудования и дефектацию; грамотно и быстро принимает решения производственных ситуаций с учётом оборудования - Осуществляет восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Осуществляет очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Осуществляет подготовку рабочего места по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения подготовки рабочего места, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности - Приготовления и презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу - Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям **Умения:** - Проверять 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 - Выполнять технологические операции 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 - Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки - Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией - Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции - Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 02	ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	Приготовление и презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям	Организация презентации и продажи хлебобулочных изделий	72	По запросу работодателей отрасли по презентации и продаже хлебобулочной продукции
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	180	рассредоточено	2 курс 4 семестр
ПП. 02	324	рассредоточено	2 курс 4 семестр
Всего ПП		Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ				
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	1. 1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения.	Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	36
			Тема 1.2. Электрооборудование	36

		5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты электрооборудования 7. Ознакомление с заземляющими устройствами 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	36
			Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	36
			Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для приемки и хранения продукции	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**180**
ПП 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ				
ПК 2.1-2.4	Раздел 2. ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной	Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	12
			Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного	18
			Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного	18
			Тема 2.4 Технологическ	18

		аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий. 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления	ий процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий	
			Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий	12
			Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий	18
			Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста	18
			Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста	18
			Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста	12
			Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста	18
			Тема 2.11 Технологическ	18

		хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 9. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий. 10. Расчеты с покупателями при продаже хлебобулочных изделий.	ий процесс производства изделий из бисквитного теста	
			Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста	18
			Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий	18
			2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий	18
			Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**252**
ПК 2.5	Раздел 3. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	1. Размещение и выкладка хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Расчеты с покупателями при продаже хлебобулочных изделий.	Тема 2.16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18
			Тема 2.17 Оформление витрин	12
			Тема 2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных	12

			кондитерских изделий	
			Тема 2.19 Оказание информационных услуг покупателям	12
			Тема 2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				**72**

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ .01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ		
Раздел 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ		
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырьё. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования	**Содержание**	
	Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты. Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования. Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов. Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования.	36
	Содержание	

Тема 1.2. Электрооборудование	Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей. Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации, Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок. Защитное заземление.	36
Тема 1.3. Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья	**Содержание**	
	Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Методы регулировки и наладки.	36
Тема 1.4. Эксплуатация оборудования для производства продукции и изделий	**Содержание**	
	Оборудование для производства хлебобулочной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Оборудование для производства кондитерской продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения. Оборудование для производства макаронной продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	36
Тема 1.5. Эксплуатация оборудования для приемки и хранения продукции	**Содержание**	
	Технологические возможности оборудования, правила безопасной эксплуатации. Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения.	36
ПП.02 ПМ 02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ		
Раздел 2. ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ		
	Содержание	

Тема 2.1 Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	Ознакомление с правилами охраны труда, техники безопасности, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии, правил личной гигиены в соответствии с САНПиН	12
Тема 2.2 Технологический процесс производства хлеба пшеничного	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов пшеничного хлеба. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка пшеничного хлеба	18
Тема 2.3 Технологический процесс производства хлеба ржаного	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов ржаного хлеба. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка ржаного хлеба	18
Тема 2.4 Технологический процесс производства хлебобулочных мелкоштучных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных мелкоштучных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка мелкоштучных хлебобулочных изделий.	18
Тема 2.5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных виды бараночных и сухарных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, сушка, отбраковка, упаковка, укладка бараночных и сухарных изделий.	12
Тема 2.6 Технологический процесс производства сдобных хлебобулочных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов сдобных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка,	18

	упаковка, укладка сдобных хлебобулочных изделий	
Тема 2.7 Технологический процесс производства изделий из пряничного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из пряничного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из пряничного теста.	18
Тема 2.8 Технологический процесс производства изделий из песочного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из песочного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из песочного теста.	18
Тема 2.9 Технологический процесс производства изделий из заварного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из заварного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Отсадка, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из заварного теста.	12
Тема 2.10 Технологический процесс производства изделий из сдобного пресного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из сдобного пресного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из сдобного пресного теста.	18
Тема 2.11 Технологический процесс производства изделий из бисквитного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных изделий из бисквитного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из бисквитного теста.	18
Тема 2.12 Технологический процесс производства изделий из слоеного теста	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов изделий из слоеного теста. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование,	18

	выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка изделий из слоеного теста.	
Тема 2.13 Технологический процесс производства русских хлебобулочных изделий	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов русских хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка русских хлебобулочных изделий	18
Тема 2.14 Технологический процесс производства макаронных изделий	**Содержание**	
	Организация рабочего места. Подготовка сырья. Приготовление макаронного теста. Вакуумирование теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение изделий. Отбраковка, упаковка, маркировка и хранение готовой продукции. Переработка брака. Приготовление макаронных изделий. Изучение технологического процесса приготовления длинных и коротких макаронных изделий на виртуальных аналогах оборудования.	18
Тема 2.15 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий из ассортимента предприятий работодателя	**Содержание**	
	Организация и осуществление технологического процесса приготовления различных видов хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей. Подготовка сырья. Замес теста различными способами. Расстойка, разделка, формование, выпечка, охлаждение, отбраковка, упаковка, укладка хлебобулочных изделий из ассортимента работодателей	18
Раздел 3. ПРЕЗЕНТОВАТЬ И ПРОДАВАТЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
2.16 Выкладка хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Содержание**	
	Различные способы выкладки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18
2.17 Оформление витрин	**Содержание**	
	Различные способы оформления витрин	12
2.18 Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание**	
	Презентация хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с элементами шоу	12
2.19 Оказание информационных услуг покупателям	**Содержание**	
	Оказание информационной помощи покупателям в совершении покупки хлебобулочных изделий.	12

2.20 Работа на контрольно-кассовых машинах и терминалах обслуживания	**Содержание**	
	Организация и технология розничной продажи хлеба и хлебобулочных изделий, расчёты с покупателями, работа на ККМ и с терминалами обслуживания	18

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные печатные издания

23. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

24. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

25. С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 544 с.

26. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

27. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

28. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для среднего профессионального образования/ Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.

29. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

30. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с.

31. Омаров, Р. С. Пищевые добавки: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с.

32. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для среднего профессионального образования / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 84 с.

33. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с.

Основные электронные издания

17. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1774-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167403 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Сажин, С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров : учебник / С. Г. Сажин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1644-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168690 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 (дата обращения: 01.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для среднего профессионального образования/ Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148013 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147355 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130189 (дата обращения: 02.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184106 (дата обращения: 09.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.7. Дополнительные источники:

17. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

18. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с.

19. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01.

20. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

21. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

22. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

23. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия.

24. Производство хлеба Режим доступа: [Электронный ресурс]. URL: https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba (дата обращения 10.07.2021)

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01 ПП 02	*ПК 1.1 – 1.4* *ПК 2.1 – 2.5* *ОК 01-09*	*- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;* *- работы на тестоделительных машинах;* *- работы на машинах для формования тестовых заготовок;* *- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;* *- настройки и регулирования режимов работы оборудования;* *- устранения мелких неполадок оборудования;* *- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;* *- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;* *- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;* *- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;* *- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;* *- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;* *- контролировать качество окончательной*	*портфолио студента, содержащие фото материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике, аттестационные листы, производственные характеристики , зачет*

		расстойки полуфабрикатов; *- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;* *- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;* *- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;* *- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;* *- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;* *- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;* *- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;* *- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;* *- рецептуры приготовления смазки;* *- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;* *- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;*	

		- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; *- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;* *- правила безопасного обслуживания оборудования* *- производить замес теста на макаронные изделия, разделку, сушку макаронных изделий, отбраковку, упаковку, маркировку* *- работать на ККМ и с терминалами обслуживания* *- презентовать продукцию. Покупателям* *- оказание информационных услуг покупателям* *- осуществлять выкладку продукции на прилавки и оформление витрин*	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ООД.01 Русский язык» **133**
«ООД.02 Литература» **146**
«ООД.03 История» **172**
«ООД.04 Обществознание» **197**
«ООД.05 География» **213**
«ООД.06 Иностранный язык» **233**
«ООД.07 Математика» **249**
«ООД.08 Информатика» **277**
«ООД.09 Физическая культура» **299**
«ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины» **313**
«ООД.11 Физика» **332**
«ООД.12 Химия» **354**
«ООД.13 Биология» **384**
«ООД.14 Основы проектной деятельности» **406**
«СГ.01 История России» **414**
«ОГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» **426**
«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» **437**
«СГ.04 Физическая культура» **448**
«СГ.05 Основы бережливого производства» **463**
«СГ.06 Основы финансовой грамотности» **474**
«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» **488**
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» **504**
«ОП.03 Охпана труда» **515**
«ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места» **531**
«ОП.05 Организация технологического процесса производствапродуктов питания 544
«ОПц.06 Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг» **559**

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **134**
1. Общая характеристика **3**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **137**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **11**
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Изучение русского языка на базовом уровне обеспечивает общекультурный уровень молодого человека, способного к продолжению обучения в системе СПО и высшего образования.

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

− формирование у обучающихся знаний и умений в области языка, навыков их применения в практической профессиональной деятельности;

− осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;

− овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

− совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств

− развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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; - основы проектной деятельности	-создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - конструктивно общаться, слушать, аргументировать свою позицию, принимать участие в дискуссиях. - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией; -умение выступать публично

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	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений	-анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка различной жанровой принадлежности
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)	- 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	-использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов; - применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания

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[2]	**62**	**28**
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	
Всего	**68**	**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
Раздел 1 Общие сведения о языке		**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	**Содержание**	2	
	Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка. Входной контроль		
Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка	**Содержание**	1	
	Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари		
	В том числе практических занятий	1	
	Функции русского языка в профессиональной деятельности. Старт проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики»		
Раздел 2 Речь. Речевое общение		**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1 Виды речевой деятельности	**Содержание**	3	
	Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения)		
Тема 2.2 Речевой этикет в профессиональной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	1	
	Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация		

	доброжелательности и вежливости, уважительного отношения, говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.		
Раздел 3 Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	**Содержание**	**1**	
	Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации		
	В том числе практических занятий	**1**	
	Схема реферата. Написание реферата статьи с профессиональным содержанием на основе одного или нескольких источников		
Раздел 4 Язык и речь. Культура речи. Система языка		**3**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 4.1 Язык как система	**Содержание**	1	
	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка		
	В том числе практических	1	
	Подготовка презентации «Качества хорошей речи»		
Тема 4.2 Культура профессиональной речи	**Профессионально ориентированное содержание**	1	
	Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности. Комплексный анализ текстов о профессиях, реконструкция текстов, работа с инструкциями.		
Раздел 5 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Содержание	1	

Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке		
	В том числе практических занятий	1	
	Проект «Трудные случаи ударения в русском языке»		
Раздел 6 Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**3**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	**Содержание**	1	
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)		
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова	**Профессионально ориентированное содержание**	**1**	
	Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности		
	В том числе практических занятий	**1**	
	Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности Подведение промежуточных результатов проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики»		
Раздел 7 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**1**	ОК 05, ОК 09
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	**Содержание**	1	
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур		

Раздел 8 Морфология. Морфологические нормы		**2**	ОК 05, ОК 09
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи	**Содержание**	1	
	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя		
	В том числе практических занятий	1	
	Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений. Стилистические особенности текста профессиональной направленности на морфологическом уровне		
Раздел 9 Орфография. Основные правила орфографии		**14**	ОК 05, ОК 09
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии	**Содержание**	7	
	Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне. Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными *ъ* и *ь*. Буквы ы – и после приставок. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Правописание суффиксов. Правописание *н* и *нн* в различных частях речи. Правописание слов с *не* и *ни.* Слитное, дефисное и раздельное написание слов		
Тема 9.2 Орфографические нормы	**Профессионально ориентированное содержание**	6	
	Написание производных предлогов. Написание союзов		

в профессиональной коммуникации	**В том числе практических занятий**	1	
	Орфографические нормы в профессиональных текстах. Тематические словарные и орфографические диктанты.		
Раздел 10 Синтаксис. Синтаксические нормы		**6**	ОК 05, ОК 09
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы	**Содержание**	2	
	Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов		
Тема 10.2 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности	**Профессионально ориентированное содержание**	2	
	Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности		
	В том числе практических занятий	2	
	Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях. Тематические словарные и орфографические диктанты, создание текста-рекламы своей профессии, написание резюме		
Раздел 11 Пунктуация. Основные правила пунктуации		**13**	ОК 05, ОК 09
	Содержание	8	
	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Знаки препинания при союзе «как». Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания в сложносочиненном предложении, в сложноподчиненном предложении, в бессоюзном сложном предложении Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Сочетание знаков препинания. Знаки препинания при передаче чужой речи		
	В том числе практических занятий	5	

	Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания. Решении тематического кроссворда на знание профессиональной лексики. Комплексный анализ текста профессиональной направленности. Стилистические особенности текста профессиональной направленности на синтаксическом уровне.		
Раздел 12 Функциональная стилистика. Культура речи		**8**	ОК 05, ОК 09
Тема 12.1 Функциональная стилистика	**Содержание**	2	
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк		
	В том числе практических занятий	1	
	Проекты (по выбору преподавателя) «Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля». «Функции вводных слов в текстах публицистического стиля». «Сложноподчиненные предложения в текстах официально-делового стиля»		
Тема 12.2 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации	**Профессионально ориентированное содержание**	3	
	Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации		
	В том числе практических занятий	2	
	Составление текста, рассказывающего о получаемой профессии, с использованием терминов и понятий профессии. Презентация проекта «Мини-словарь профессиональной лексики»		
Промежуточная аттестация		***6***	
Всего		***68***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 48 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

− Учебно-методический комплект «Русский язык» для учащихся средних профессиональных учебных заведений:

− Антонова Е.С.,Воителева Т.М. Русский язык: усебник для СПО. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2022

− Малявина Т.П. Русский язык. Практикум: учебное пособие для СПО. - М.: Просвещение, 2025

− Рудякова,А.Н, Фролова Т. Я., Маркиной-Гурджи М. Г., Бурдиной А. С. Русский язык (в 2 частях): учебник для СПО. – М.: Просвещение, 2025

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

− Электронный ресурс Грамота.ру: справочно-информационный портал / Свидетельство Эл № ФС77-51525. – М. : Грамота.ру, 2000–2026. – URL: gramota.ru

− Крысин, Л. П. Язык в современном обществе / Л. П. Крысин // Русская речь. — 2023

− Шанский, Н. М. Лексикология современного русского языка. — М. : Либроком, 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные единицы и уровни языковой системы; - основные нормы речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения; - приемы структурирования информации, порядок их применения в профессиональной деятельности *Умеет:* -анализировать речевые высказывания с точки зрения коммуникативной целесообразности, уместности, точности, ясности, выразительности, в соответствии с нормами современного русского литературного языка. - владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами - создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенными средствами и способами действия в профессиональную среду.	-распознает и комментирует тексты различных функциональных разновидностей языка; -использует правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. -редактирует собственные и чужие тексты с целью совершенствования их содержания и формы; -составляет план текста с целью дальнейшего воспроизведения содержания текста в устной и письменной форме; -выявляет логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; -характеризует и объясняет текст с точки зрения соблюдения пунктуационных правил; -создает письменные тексты различных стилей (заявление, инструкция, объяснительная записка, расписка, автобиография, характеристика); -использует словари (в том числе информационно-справочных систем в электронной форме) для осуществления эффективного и оперативного поиска нужной лингвистической информации при построении устного и письменного речевого высказывания; -применяет полученные знания в практическую область жизнедеятельности, в профессиональную среду	Устный контроль, фронтальный контроль, индивидуальный контроль, тестирование, лингвистические задачи, проекты, практические работы, контрольные работы, разноуровневые задания, сочинения/эссе, кейс-задания, анализ публичного выступления, конспекты, сообщения, практико-ориентированные задания, выполнение экзаменационного теста.

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 147
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 148
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 148
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 150
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 150
2.2. Содержание дисциплины 151
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 170
3.1. Материально-техническое обеспечение 170
3.2. Учебно-методическое обеспечение 170
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 170

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели изучения дисциплины «Литература» состоят в:

− сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам;

− в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; − осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО): Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) СПО по профессии 19.0118. Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК.	**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 ко нтексте ;* *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;*	*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;*	-

	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).	*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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.*	*номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.*	-
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,*	*психологические основы деятельности коллектива, психологические*	-

	клиентами в ходе профессиональной деятельности.	*особенности личности; основы проектной деятельности.*	
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*	*особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.*	
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	*описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения.*	*сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.*	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	104	-
Теоретические занятия	66	-
Практические занятия	26	26
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	**104**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Литература и ее место в жизни человека		**2**	
	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: входной контроль; систематизация/обобщение/повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	1	
	В том числе практических занятий		
	Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	1	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». 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	1	

	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		
	В том числе практических занятий		
	Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. *Выразительное чтение наизусть монолога (не менее одного по выбору)*	1	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: 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	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое/цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)		
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	*Для чтения и изучения:* роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	1	
	В том числе практических занятий	1	
	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). Творческое задание: рассказ о произошедшем споре от лица разных персонажей.		
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие.	1	
	В том числе практических занятий:	1	
	Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений Ф.И. Тютчева. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение, в том числе наизусть стихотворений. Чтение и анализ стихотворений;		

	подготовка сообщения/презентации/ролика/подкаста/подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала или др. формате (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть по выбору*		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Тема поэта и поэзии, образ музы в лирике Н.А. Некрасова. Художественное своеобразие лирики Некрасова и ее близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения/презентации/ролика/подкаста или другом 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	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка поэмы наизусть (по выбору)*		
Тема 1.6.	**Содержание**	2	

Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	*Для чтения и изучения:* роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору): главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие.Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе практических занятий		
	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 других оговоренных преподавателем форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	1	
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: 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. 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	2	
	В том числе практических занятий Работа сизбранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору):	2	

	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?» или текста-опровержения теории Раскольникова		
Тема 1.8 Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. История создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Духовные искания, публицистика, народные рассказы	2	
	В том числе практических занятий		
	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/или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир» *Выразительное чтение не менее одного отрывка из произведения наизусть (по выбору)*	2	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	1	
	В том числе практических занятий Владение умениями анализа и интерпретации образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка	1	

	презентации/постер, коллаж/видеоролик или др. формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишневый 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 веков: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	1	
	В том числе практических занятий		
	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/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада	1	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное	**Содержание** *Для чтения и изучения:* Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?»/Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору в соответствии с изучаемым художественным произведением*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в анализе художественных текстов, выявление связь литературных произведений	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова/ Д.И. Писарева	второй половины XIX века со временем написания, с современностью и традицией; умение раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений. Представлений современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и выявлять их роль в произведении		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX веков		**9**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	2	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	1	
Тема 3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	2	
	В том числе практических занятий		
	На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
	Содержание	4	

Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	*Для чтения и изучения:* стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	В том числе практических занятий		
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации/постера, коллажа/видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта»; «Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация» *Выразительное чтение, в том числе наизусть, не менее одного художественного произведения (по выбору)*	2	
Раздел 4. Литература XX века		**43**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	2	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное»,	2	

лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	«Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие.Поэма«Облако в штанах»		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	
	В том числе практических занятий		
	Работа с инфоресурсами: сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины; образ родной деревни; 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». *Выразительное чтение не менее одного художественного произведения наизусть* *(по выбору)*	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины 20 века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живем, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идешь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплете», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	2	

Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	2	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы)	2	
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	1	
	Практическое занятие История создания 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.Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра; роман- эпопея «Тихий Дон»; система образов; тема семьи; нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека; роль пейзажа в произведении; традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова	1	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)	1	
	В том числе практических занятий	1	

	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	1	
Тема 4.11 Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	2	
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	2	
	В том числе практических занятий		
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на	2	

	война. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13 Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвертого»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова«В августе сорок четвертого»	2	
		2	
Тема 4.14 Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение не менее одного художественного произведения наизусть.* Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков)/Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции/культурно - массового мероприятия	1	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	2	

войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»			
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всем мне хочется дойти…», «Снег идет», «Любить иных — тяжелый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	2	
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	2	
Тема 4.18 Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	1	
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матерой»	1	

Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонек», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	2	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трех по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…»	2	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI веков. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI веков	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI веков. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 6.1.	**Содержание**	2	

Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	*Для чтения и изучения:* поэзия второй половины XX – начала XXI веков. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н.А.Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р.И.Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е.А.Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI веков. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI веков	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI веков (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и других		
Раздел 9. Зарубежная литература		**2**	

Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX– XX веков	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX – XX веков (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море».Зарубежная поэзия второй половины XIX – XX веков (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX – XX веков	**Содержание**	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом»,Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие		
Раздел 10. Наименование раздела Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)		**12**	
Тема10.1 «Дело мастера боится»	**Содержание**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	2	
Тема 10.2 «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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.	-	

	В том числе практических занятий	2	
	Формулировка … «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 синтаксический 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?»		
Тема10.3 «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в.Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	2	
Тема10.4 «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, 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 проектное и резюме действительное.	2	
Тема 10.5«Говори, говори…»: диалог как средство	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от	2	

характеристики человека»	делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		
Тема10.6 «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине -дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**104**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 48 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– содержание изученных литературных произведений русской литературы XIX–XXI веков; основные факты жизни и творчества писателей:* *– теоретико-литературные понятия (роды и жанры литературы, композиция, стихосложение, тропы и фигуры);* *– историко-культурный контекст изучаемых произведений; нравственно-ценностное содержание русской литературы.*	*– перечисляет изученные произведения и их авторов;* *– объясняет связь биографии писателя с его творчеством;* *– классифицирует литературные произведения по родам и жанрам;* *– определяет изобразительно-выразительные средства в тексте;* *– объясняет связь литературных произведений с исторической эпохой;* *– характеризует нравственные проблемы, поставленные в произведениях.*	*Устный опрос, письменный опрос, тестирование, анализ стихотворного текста.*
Умеет: *– анализировать и интерпретировать художественные произведения, используя сведения по истории и теории литературы;* *– выявлять актуальность и нравственно-ценностное содержание литературных произведений для современного читателя;* *– создавать устные и письменные высказывания разных жанров (сочинение, отзыв, рецензия, доклад) на литературные темы;* *– выразительно читать художественные произведения (в том числе наизусть)*	*– анализирует эпизод литературного произведения;* *– выявляет авторскую позицию и средства её выражения;* *– соотносит проблематику произведений с современными социальными и нравственными вопросами;* *– участвует в дискуссии о прочитанном произведении;* *– пишет сочинение-рассуждение по предложенной теме;* *– составляет отзыв на прочитанное произведение;* *– готовит доклад с презентацией;*	*Анализ эпизода, работа с текстом, подготовка докладов и презентаций, дискуссия, устный монолог, написание сочинения, отзыва, рецензии, выразительное чтение; чтение наизусть; инсценировка.*

	– читает наизусть стихотворение с соблюдением интонации и темпа; *– выразительно читает фрагмент прозаического или драматического произведения.*	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.03 ИСТОРИЯ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 134
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 137
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 23
3.1. Материально-техническое обеспечение 23
3.2. Учебно-методическое обеспечение 23
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	-

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
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*	*особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений*	-
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	*описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения*	*сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения*	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	126	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	2
Всего	**128**	**42**

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
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**36**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**6**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	**Содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	**4**	
	Практические занятия	**2**	
	Региональные конфликты и войны конца X1X-начале XX в. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Итоги и последствия Первой мировой войны	**2**	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**22**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	**2**	
	Практические занятия	**2**	

	Распад империй и образование национальных государств. Революционный подъем 1917-1923г.г.Работа с научно-популярной литературой	**2**	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Содержание**	**2**	
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений.		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	**4**	
	Содержание	**4**	ОК 02

Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки.	**2**	ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	**2**	
	Экспансия колониализма. Рост национально-освободительных движений в странах Востока. Работа с научно-популярной литературой	**2**	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нарастание мировой напряженности в конце 30-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Рост международной напряженности в 1930г.г..Гражданская война в Испании. Работа с источниками	**2**	
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние науки и культуры на развитие общества в меж военный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Особенности культурного развития 1914-1930г.г.Анализ технических достижений и открытий. Работа с источниками	**2**	
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**8**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание	**2**	

	Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления.		
	Практические занятия	**2**	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с картой и источниками	**2**	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Итоги и уроки 2 Мировой войны. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы. Работа с источниками	**2**	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**30**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**16**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон.	**2**	
	Содержание	**2**	ОК 02

Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе.	**2**	ОК 05 ОК 06
Тема 4.3. Российская революция: **Февраль 1917 г.** **Октябрь 1917 г.**	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Февральская буржуазно-демократическая революция. Октябрьский переворот 1917.Работа с источниками	**2**	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России.	**2**	
Тема 4.5. Гражданская война	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров.	**2**	

	События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне.		
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством.	**2**	
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны.	**2**	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**10**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация	**2**	

	оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.		
	Практические занятия	**2**	
	Индустриализация Великий перелом. Стахановское движение. Коллективизация и ее итоги. Работа с источниками	**2**	
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг	**Содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.	**2**	

	Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны		
	Практические занятия	**4**	
	«Мюнхенский сговор», Советско- –германский договор о ненападении. Работа с источниками.	**2**	
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**14**	
Тема 6.1. Первый период войны	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны.	**2**	
	Содержание	**6**	ОК 02

Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.	**2**	ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	**2**	
	Коренной перелом в ходе войны. Сталинградская и Курская битвы.	**4**	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях.	**2**	
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери.	**2**	

	Практические занятия	**2**	
	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса).Новосибирск в годы войны.	**2**	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**28**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.		**6**	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза.	**4**	
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	**2**	

Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Реформы в социалистических странах Азии и их последствия. Японское экономическое чудо» «Тихоокеанские драконы». Работа с научно-популярной литературой	**2**	
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране.	**2**	
	Содержание	**2**	ОК 02

Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины.	**2**	ОК 05 ОК 06
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке.	**2**	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**8**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Холодная война Начало гонки вооружений СССР и США. Работа с документами и научно-популярной литературой	**4**	
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская	**2**	

	организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии.		
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности.	**4**	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**22**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**12**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии.	**2**	
	Практические занятия	**2**	
	Восстановление народного хозяйства СССР после войны. Работа с документами «Экономические проблемы социализма в 1952»	**2**	
	Содержание	**4**	ОК 02

Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира.	**2**	ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	**2**	
	Распад колониальной системы Работа с научно-популярной литературой	**2**	
	Содержание	**2**	ОК 02

Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы.	**2**	ОК 05 ОК 06
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике.	**2**	

	Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**10**	
Тема 12.1. Российская	**Содержание**	**4**	ОК 02

Федерация в 1990-е гг.	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	**4**	ОК 05 ОК 06
Тема 12.2. Россия в XXI в	**Содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина.	**4**	

	Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев.		
	Практические занятия	**2**	

	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов	**2**	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		**2**	
Всего		**128**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин», 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., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2018.

2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2017.

3. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

4. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 311 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федоров, В. А. История России. 1861-1917 / В.А. Федоров. - М.: Высшая школа, 2019. - 384 с.

2. Шевченко Н.И. История: Методические рекомендации: метод. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». —Электронный формат. - М., - ОИЦ «Академия», 2018.

3. Шестаков, В.А. Новейшая история России / В.А. Шестаков. - М.: АСТ, 2019. - 852 с.

4. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [эл. ресурс]. Режим доступа: http://www.gumer.info/, свободный. Загл. с экрана.

5. Библиотекарь.Ру: эл. библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам [эл. ресурс]. Режим доступа: http://www.bibliotekar.ru, свободный. Загл. с экрана

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: *– ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века;* *– выдающихся деятелей отечественной истории, внесших вклад в развитие страны; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;* *– значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI века;*	*– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира;* *– демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории;* *– называет важнейшие достижения культуры и ценностные ориентиры;* *– демонстрирует знания о роли и значении России в современном мире.*	*Устный опрос; тестирование; экспертное наблюдение; дискуссия, промежуточная аттестация*
Умеет: *– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи исторических событий, явлений, процессов;* *– осуществлять поиск исторической информации в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации; оценивать полноту и достоверность информации;* *– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества; проявлять уважение к историческому наследию.*	*– анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи исторических событий, явлений, процессов;* *– осуществляет поиск исторической информации с соблюдением правил информационной безопасности;* *– оценивает достоверность информации с точки зрения её соответствия исторической действительности;* *– демонстрирует умения защищать историческую правду;* *– проявляет уважение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства*	*Контрольная работа; написание эссе; практические занятия (работа с источниками); подготовка докладов и презентаций; дискуссия; промежуточная аттестация* *Выступление с презентацией; защита проекта; эссе*

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 198
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 199
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 199
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 199
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 203
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 203
2.2. Содержание дисциплины 204
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 211
3.1. Материально-техническое обеспечение 211
3.2. Учебно-методическое обеспечение 211
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 212

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: формирование гражданственности, патриотизма и правосознания; развитие личности, её мотивации к самоопределению в труде и профессии; освоение системы знаний об обществе; овладение умением анализировать социальную информацию и применять социальные нормы в различных сферах жизни.
Дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**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*	*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.*	-

	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 определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.*	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	*определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать*	*содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования*	-

грамотности в различных жизненных ситуациях	*траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования.*	*основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты.*	
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.*	*особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений.*	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	*описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения.*	*сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии*	

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		*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, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.*	*правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона.*	
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*	*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*	-

	профессиональной деятельности *кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)* *писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.*	*правила чтения текстов профессиональной направленности.*	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**66**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Человек и окружающий мир		**12**	
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха.	**2**	
Тема 1.2 Способы познания окружающего мира	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание, его характерные признаки: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и ее критерии.	**2**	
Тема 1.3 Логика и ее законы	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить.	**1**	
	В том числе практических занятий	**1**	
	Кейсы: решение логических задач с профессионально ориентированным содержанием	**1**	
Тема 1.4 Деятельность человека как способ существования личности	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03,ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни человека. Свобода и творчество.	**1**	
	В том числе практических занятий	**1**	

	Профессиональная деятельность. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по профессии/специальности.	**1**	
Тема 1.5 Человек в системе социальных взаимодействий	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Общественные отношения. Общественные потребности и социальные институты. Социальные группы. Человек в системе социальных взаимодействий. Социальные роли и социальные статусы.	**3**	
	В том числе практических занятий	**1**	
	Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	**1**	
Раздел 2 Культура. Искусство		**4**	
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.	**2**	
Тема 2.2 Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Театр. Опера. Балет. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Музыка. Кино. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Современная культура: направления развития. Молодежная культура. Образование в сфере культуры и искусства. Библиотеки. Архивы.	**2**	
Раздел 3 Экономическая жизнь в обществе		**10**	
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.	**2**	

Тема 3.2 Рыночный механизм	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи.	**2**	
Тема3.3 Предпринимательская деятельность	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импорт замещения в Российской Федерации.	**1**	
	В том числе практических занятий	**1**	
	Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной профессии/специальности. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере.	**1**	
Тема 3.4 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов.	**2**	
Тема 3.5 Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Счетная палата Российской Федерации.	**2**	

Раздел 4 Политическая жизнь общества		**8**	
Тема 4.1 Политическая система общества	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы.	**2**	
Тема 4.2 Политическая идеология	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.	**2**	
Тема 4.3 Политические партии, общественно-политические организации и движения	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России.	**2**	
Тема 4.4 Избирательная система	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.	**2**	
Раздел 5 Основы законодательства Российской Федерации		**16**	
Тема 5.1 Гражданское право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса.	**2**	
Тема 5.2 Семейное право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Семейное право. Источники семейного права. Правовое регулирование отношений супругов. Условия заключения брака. Порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи (супругов, родителей и детей).	**2**	

	Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей за воспитание детей. Усыновление. Опека и попечительство. Приемная семья.		
Тема 5.3 Трудовое право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.		
	В том числе практических занятий	**1**	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере.	**1**	
Тема5.4 Административное право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.	**2**	
Тема 5.5 Уголовное право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.	**2**	
Тема 5.6 Экологическое право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.	**2**	
Тема 5.7 Налоговое право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговые вычеты. Ответственность за налоговые правонарушения.	**2**	
Тема 5.8 Процессуальное право	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09,
	Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы процессуального права.	**2**	
Раздел 6 Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 6.1	**Содержание**	**2**	

Современные проблемы устойчивого развития	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы.	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессиональная ответственность специалиста в условиях глобальных проблем.	**2**	
Раздел 7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		**6**	
Тема 7.1 Российская цивилизация. Государственный суверенитет	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности. Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический и продовольственный, технологический и информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня.	**2**	
Тема 7.2 Россия в глобальной экономике	**Содержание**	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Принципы экономического развития России. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические цели развития.	**1**	
Тема 7.3 Россия – социальное государство	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные направления государственной социальной политики Российской Федерации. Система здравоохранения в Российской Федерации. Система социального обеспечения. Социальная защита в России. Социальное страхование. Социальные льготы. Пенсионная система. Основные меры поддержки семьи. Просвещение и образование. Просветительская деятельность в Российской Федерации. Уровни образования в Российской Федерации.	**1**	
	В том числе практических занятий	**1**	

	Особенности профессиональной деятельности в сфере здравоохранения, социального обеспечения, просвещения и образования. Роль и значение непрерывности образования в выбранной профессиональной области.	**1**	
Тем 7.4 Защита государственных интересов России	**Содержание**	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование: история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура.	**1**	
Раздел 8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.		**6**	
Тема 8.1 Международные отношения	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО).	**2**	
Тема 8.2 Биполярный мир и холодная война	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война.	**2**	
Тема 8.3 Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Политический глобализм. Сущность и кризис однополярного мира. Политика сдерживания. Движение к справедливому мироустройству и формирование многополюсного мира. Справедливый миропорядок. Новые экономические и политические организации. Россия в однополярном и многополярном мире. Русский мир.	**2**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 45 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.].- Москва : Издательство Просвещение, 2023.- 319с. [сайт]. — URL : https://www.labirint.ru/books/924957/(дата обращения: 08.05.2024).

2. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум. — Москва: Издательство «Академия», 2022. – 240 с. - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : непосредственный.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2023. – 144 с. - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : непосредственный.

4. Федоров Б.И. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования /Б.Д.Федоров [и др.] .- Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 346 с. — Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11 ФКЗ, от 14.03.2020 № 1-ФКЗ, вступили в силу 4 июля 2020 года (Указ Президента РФ от 03.07.2020 № 445) // Российская газета,- №144.- 04.07.2020 г- Текст : непосредственный.

2. Российская Федерация. Законы. Уголовный кодекс Российской Федерации : УК : текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 года : [принят Государственной думой 24 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. – Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. ; 20 см. – (Актуальное законодательство). – 3000 экз. – ISBN 978-5-04- 004029-2. – Текст : непосредственный

3. Российская Федерация. Законы.Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022) Принят Государственной Думой год[принят Государственной думой 21 октября 1994]. Москва : Эксмо, 2020. – 350 с. ; 20 см. – (Актуальное законодательство). – 3000 экз. – ISBN 978-5-04- 004029-2. – Текст : непосредственный

4. О защите прав потребителей: Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992 [принят ВС РФ 07.02.1992] // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1992– № 15– Ст. 766.- Текст : непосредственный.

5. О занятости населения в Российской Федерации: Федеральный закон № 1032-от от 19.04.1991[принят Государственной думой 30.11.2023] //Официальный интернет-портал правовой информации, Текст : непосредственный.

6. Об окружающей среде :Федеральный закон № 7 от 10.01.2002 [принят Государственной думой 20.12.2001] // Российская газета.-2002.- № 6.-ст.133.- Текст : непосредственный.

7. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон

8. №52 от 30.03.1999 [принят Государственной думой 12.03.1999] // Российская газета.-1999.- N 14.ст.1650.-Текст : непосредственный.

9. О гражданстве Российской Федерации: Федеральный закон №62 от 31.05.2002 [принят Государственной думой 19.04.2002] // Российская газета.-2002.-№ 100.-ст.2031.- Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– основные понятия социальных наук; структуру общества; особенности социализации личности;* *– основы экономики, предпринимательства, финансовой грамотности.* *правовые основы гражданских, семейных, трудовых правоотношений;* *– основы конституционного строя РФ, права и свободы человека, глобальные проблемы человечества;*	*– объясняет сущность социальных понятий и закономерности развития общества;* *– объясняет роль экономики в жизни общества;* *– перечисляет права и обязанности работника, налогоплательщика, потребителя;* *– характеризует конституционные права и обязанности гражданина РФ;* *– объясняет причины глобальных проблем.*	*Устный опрос; письменный опрос, тестирование; экспертное наблюдение; промежуточная аттестация*
Умеет *– анализировать социальную информацию из различных источников; выявлять причинно-следственные связи;* *– применять правовые знания в жизненных ситуациях;* *– участвовать в дискуссиях, обосновывать собственную позицию; оценивать поведение с точки зрения социальных и правовых норм.*	*– анализирует социальную информацию в различных знаковых системах;* *– выделяет факты, выводы, оценочные суждения;* *– применяет знания о трудовых, семейных, гражданских правах;* *– участвует в дискуссиях, аргументирует свою позицию;* *– оценивает поведение людей с точки зрения социальных норм.*	*Проектные задания* *Наблюдение за выполнением кейс-задания, проектной работы.* *Вопросы проблемного характера* *Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике* *Задания к документам, содержащим социальную информацию* *Выполнение заданий промежуточной аттестации.*

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.05 ГЕОГРАФИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 214

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 215

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 215

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 215

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 230

3.1. Материально-техническое обеспечение 230

3.2. Учебно-методическое обеспечение 230

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 230

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«География»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества.

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 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*	*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*	-

	оценивать результат 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 определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	-
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	*грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять*	*особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений*	

культурного контекста	*толерантность в рабочем коллективе*		
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	*описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения*	*сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения*	-
ОК 07. 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, осуществлять работу с учетом знаний об изменении климатических условий региона*	*правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона*	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	38
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	2
Всего	**68**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	№ 1. Практическое использование географических карт и картосхем	1	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		8	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	№ 2-3. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	№ 4-5. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни	**1**	

	человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	№ 6. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 7. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	**1**	
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		12	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание**	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав	2	

	населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	№ 8. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № **9**. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание**	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.		

	№ 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		18	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Содержание**	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание**	2	
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Содержание	12	

Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры		

	минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм **В том числе практических и лабораторных занятий** № 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	6	

	№ 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание**	4	
	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	

	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании:	1	

	особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда		
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и гео демографической карте мира	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*4	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*		
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и		

	энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	№ 22. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация		***2***	
Всего		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 45 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранчиков Е.В. География [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е. В. Баранчиков. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2024. - 315 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. – Саратов: ООО «Профобразование»,.

2. Лукьянова Н.С. География: учебник для СПО. – М.: КноРус, 2023, 234 с

3. Максаковский В.П. «Экономическая и социальная география мира». 10 кл. – М., 2023

4. Петрова Н.Н. География мира. Экспериментальное учебное пособие. ИРПО. – М., 2024.

5.Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2023

6. Максаковский В.П. Новое в мире. Цифры и факты. Дополнительные главы к учебнику «Экономическая и социальная география мира». – М., 2024.

Интернет-ресурсы:

- Российская электронная школа. География - https://resh.edu.ru/subject/4/ - Геопортал русского географического общества - https://geoportal.rgo.ru/ - Географический портал. Уроки географии - https://mygeograph.ru/ - Geomania: видеоматериалы по географии - https://www.geomania.net/10- class/ - Интерактивные карты по географии - https://obr.1c.ru/mapkit/geography.html#Russia_5 - Открытый колледж. География. Подготовка к ЕГЭ - https://college.ru/geografija/index.html - Тесты по географии онлайн – https://onlinetestpad.com/ru/tests/geography

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: -основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований; – географические особенности природных ресурсов, населения и	– называет основные природные ресурсы и центры хозяйства регионов и стран мира. -определяет и сравнивает по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-	Устный и письменный опрос, тестирование, оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт; промежуточная и итоговая аттестация;

хозяйства регионов и стран мира; -географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; – глобальные проблемы человечества (экологические, демографические, геополитические) и пути их решения - особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда; – роль России в мировой политике, экономике и человеческом потенциале *Умеет:* – анализировать и интерпретировать географическую информацию из различных источников – выявлять причинно-следственные связи между географическими	экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; - оценивает и объясняет ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий; – объясняет причины возникновения глобальных проблем и возможные пути их решения. – характеризует место России в международном географическом разделении труда. – анализирует географические карты и статистические данные для характеристики региона или страны. – объясняет влияние природно-ресурсного капитала на специализацию хозяйства стран и регионов. – составляет мультимедийную презентацию или картосхему по результатам анализа географической информации. - использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**:** для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;	Практическая работа с картами и статистическими данными (№ 1–18); выполнение индивидуальных и групповых заданий Анализ и решение проблемных географических задач; дискуссия; промежуточная аттестация Практическая работа; решение кейсов; промежуточная аттестация

факторами и социально-экономическими процессами – представлять результаты географического исследования в различных формах (доклад, презентация, картосхема)	нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 234
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 235
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 235
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 235
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 237
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 237
2.2. Содержание дисциплины 238
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 247
3.1. Материально-техническое обеспечение 247
3.2. Учебно-методическое обеспечение 247
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 247

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка (английский язык), навыки их применения в практической профессиональной деятельности:

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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*	*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*	-

	оценивать результат 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 определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.*	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе*	*психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности*	-

	профессиональной деятельности		
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 профессиональные темы.*	*правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.*	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	66	66
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	**68**	**68**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Иностранный язык для коммуникации		**43**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
Тема 1.1 Повседневная жизнь	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
	Лексика: − повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); − студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); − профессии (teacher, cook, businessman, etc.); − описание фотографий (in the photo, look, on the righ/left, etc.). Грамматика: − глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); − разные типы вопросительных предложений; − модальный глагол can; структура there is/are; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч. использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
	Практические занятия	**6**	

	1.Систематизация/обобщение/повторение изученного ранее материала. Важность изучения иностранного языка.	**2**	
	2.Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире.	**2**	
	3.Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование	**2**	
Тема 1.2 Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
	Лексика: − национальности; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); − ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); − семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); − брак (get married, have children, date, go out, wedding, 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; - модальные глаголы и их эквиваленты		
	Практические занятия	**4**	
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	**1**	
	2.Я и моя семья. Отношение поколений в семье, традиции.	**1**	

	3.Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	**1**	
	4.Внешность, личностные качества. Описание характера человека	**1**	
Тема 1.3 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
	Лексика: − возможности для молодежи (education, employment, look for a job, etc.); − карманные деньги (earn, pocket money, save for, etc.); − интересы (music, art, creativity, express yourself); − блог сфера (blog, vlog, go online, make videos, subscribe, follow, etc.); − общество (society, mix up with people, volunteer, raise money, help, etc.). Грамматика: − предлоги времени; − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение; − love/like/enjoy + Infinitive/-ing; − типы вопросов; способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	**4**	
	1.Досуг. Хобби, свободное время.	**1**	
	2.Мои друзья, занятия в колледже.	**1**	
	3.Волонтерская деятельность и волонтерские организации.	**1**	
	4.Организация досуга. Активный и пассивный отдых	**1**	
Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 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 center, square, etc.);		

	− плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); − природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: − оборот there is/are; − неопределенные местоимения some/any/no и их производные; − предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах; − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости); наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**5**	
	1.Особенности проживания в городе/сельской местности. Инфраструктура. Преимущества и недостатки.	**1**	
	2.Как спросить и указать дорогу.	**1**	
	3.Описание здания. Интерьер.	**1**	
	4.Как провести время в городе/сельской местности.	**1**	
	5.Моя улица, описание инфраструктуры	**1**	
Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 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.); − покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными;		

	− артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − числительные (порядковые и количественные)		
	Практические занятия	**4**	
	1.Виды магазинов. Ассортимент товаров	**1**	
	2.Совершение покупок в продуктовом магазине.	**1**	
	3.Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	**1**	
	4.Совершение покупок в Интернет магазине	**1**	
Тема 1.6 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc.); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.). Грамматика: − образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний; − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); − правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	**7**	
	1.Заболевания и их лечение. Медицинские услуги: посещение врача.	**1**	
	2.Занятия физкультурой и спортом.	**1**	
	3.Отказ от вредных привычек. Здоровый образ жизни.	**1**	

	4.Еда полезная и вредная. Правильное и сбалансированное питание. Выбор продуктов	**1**	
	5.Забота о здоровье.	**1**	
	6.Режим труда и отдыха.	**1**	
	7.Борьба со стрессом	**1**	
Тема 1.7 Туризм. Виды активного отдыха. Страны изучаемого языка.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.); − в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); − достопримечательности стран изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); − погода (cold, wet, windy, sunny); − в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); − бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); − роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.). Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения прилагательных/наречий; − наречия места; прилагательные, обозначающие национальности и языки		
	Практические занятия	**5**	
	1.Почему и как люди путешествуют?	**1**	
	2.Путешествие на поезде и на самолете. Бронирование онлайн.	**1**	
	3.Виды активного отдыха.	**1**	
	4.Страны и достопримечательности, в т.ч. страны изучаемого языка.	**1**	
	5.Проживание в гостинице	**1**	
Тема № 1.8	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04

Россия.	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc.) Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as;		
	Практические занятия	**8**	
	1.Географическое положение, климат, население.	**2**	
	2. Символы и традиции России.	**2**	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	**2**	
	4. Традиции народов России/Моя малая Родина – чем мы гордимся	**2**	
Раздел 2. Прикладной модуль «Иностранный язык для профессиональной деятельности»		**23**	
Тема 2.1 Современный мир профессий/ специальностей. Роль иностранного языка в выбранной профессии/ специальности. Альтернативы в продолжении образования	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 09
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения (написание деловых писем); − чтение инструкций. Грамматика: − герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**10**	
	1.Цель и задачи изучения иностранного языка для выполнения задач профессиональной деятельности.	**2**	
	2.Особенности подготовки по профессии.	**2**	
	3.Специфика работы по профессии.	**2**	

	4.Роль иностранного языка в выбранной профессии.	**2**	
	5.Альтернативы в продолжении образования. Высшая школа. Университет. Дистанционное образование: преимущества и недостатки	**2**	
Тема 2.2 Природа и экология	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 09
	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		
	Практические занятия	**3**	
	1.Природные и физические явления.	**1**	
	2.Защита окружающей среды. Загрязнение океана. Вырубка леса и загрязнение воздуха.	**1**	
	3.Проблемы экологии. Стихийные бедствия. Природные ресурсы: возобновляемые источники энергии. Сохранение флоры и фауны	**1**	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 09
	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		
	Практические занятия	**6**	
	1.Достижения науки.	**2**	
	2.Современные информационные технологии. Искусственный интеллект. Интернет-безопасность. Кибербезопасность.	**2**	

	3.ИКТ в профессиональной деятельности. Технический прогресс. Онлайн возможности	**2**	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК. 01, ОК. 02, ОК. 04, ОК. 09
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**4**	
	1.Известные ученые и их открытия в России.	**1**	
	2.Известные ученые и их открытия за рубежом.	**1**	
	3.Известные изобретатели и изобретения.	**1**	
	4.Космос	**1**	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 34 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. **Голубев, А. П.** Английский язык : учебник для студентов среднего профессионального образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 23-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2025. — 368 с. — ISBN 978-5-0054-3742-6
2. **Голубев, А. П.** Английский язык для всех специальностей : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 3-е изд., доп. — Москва : КНОРУС, 2025. — 385 с. — ISBN 978-5-406-14126-7. — Текст : электронный // Электронная библиотечная система BOOK.RU. — URL: https://book.ru/book/957484 (дата обращения: 25.04.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. **Безкоровайная, Г. Т.** Planet of English = Английский язык : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик. — Москва : Издательский центр «Академия», 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-0054-0674-3.
4. **Соколова, Н. И.** Английский язык. Практикум. Гуманитарный профиль : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования (Planet of English) / Н. И. Соколова. — 8-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2025. — 96 с. — ISBN 978-5-0054-3236-0.
5. **Карпова, Т. А.** English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КНОРУС, 2024. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *- правила построения предложений, грамматические конструкции;* *- лексический минимум по бытовым темам;* *- правила чтения, произношения, речевого этикета; формы устной и письменной коммуникации;*	*- строит простые и сложные предложения на английском языке;* *- применяет грамматические конструкции в устной и письменной речи;* *- употребляет лексику в бытовых контекстах;* *– описывает ситуации повседневного общения;* *- читает тексты с соблюдением правил чтения*	*Устный опрос, письменный опрос; тестирование, лексический диктант; промежуточная аттестация, итоговая аттестация.*
Умеет: *- понимать общий смысл высказываний и*	*– понимает основные идеи аудио текстов и видеоматериалов (семья,*	*Выполнение заданий по аудированию, ролевые игры, устный монолог,*

текстов на знакомые бытовые темы; *- участвовать в диалогах и строить монологические высказывания о себе, семье, учёбе, досуге;* *- писать простые связные сообщения на знакомые темы (анкеты, письма личного характера);*	*покупки, здоровье, путешествия), отвечает на вопросы по содержанию;* *- ведёт диалог этикетного характера (приветствие, знакомство);* *– участвует в диалоге-расспросе (о товарах, о маршруте, о планах);* *– рассказывает о себе и своей повседневной жизни;* *– заполняет анкеты на английском языке;* *– пишет короткие письма;* *– выделяет ключевую информацию из текстов*	*выполнение письменных заданий, проверка анкеты и письма, практическая работа с документацией, деловая игра, итоговая аттестация.*

Приложение 2.7

к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 МАТЕМАТИКА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ……2
1. 1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……3
Общая характеристика результатов освоения дисциплины……4……3
2. Структура и содержание дисциплины……28
Учебно-методическое обеспечение ……28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

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 интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. 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	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	- Пересчитывать рецептуру на заданное количество сырья или заданный выход продукции. - Рассчитывать процентное соотношение компонентов в рецептуре. - Переводить температуру из шкалы Цельсия в шкалу	- Расчёт рецептур: коэффициенты пересчёта, пропорции, процентное содержание компонентов . - Соотношения между объёмом, массой и плотностью сырья и полуфабрикатов. - Температурные режимы и их взаимосвязь. - Временные режимы	- Навык решения пропорций и задач на проценты . - Навык пересчёта рецептур через коэффициенты . - Навык расчёта общей продолжительности процесса. - Навык

			расчёта влажности и сухих веществ в полуфабрикатах.
ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	-Рассчитывать фактический выход готовой продукции . -Вычислять абсолютные и относительные потери сырья. - Пересчитывать нормы расхода сырья на фактический объём производства. - Рассчитывать пищевую ценность продукции. - Определять влажность продукции по разнице масс до и после высушивания.	- Расчёт выхода готовой продукции: формулы, учитывающие потери при тепловой обработке. Проценты и доли для расчёта потерь при производстве. - Нормы расхода сырья как числовые нормативы. - Процентное содержание компонентов в готовом продукте . - Единицы измерения продукции и сырья.	-Навык расчёта процентов и долей . - Навык работы с формулами. - Навык перевода единиц измерения. - Навык расчёта процента выхода продукции . - Навык расчёта отклонений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[3]	222	170
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**228**	**170**

[3] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально - ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**18**	
	Содержание учебного материала	**2**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК2.1 ПК2.3
	Практические занятия	1	
	ПЗ. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин.		
Тема 1.2. Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений		
	Практические занятия:	3	
	ПЗ. Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа.		

	ПЗ. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби..		
	ПЗ. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа.		
Тема 1.3 Тождества тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК2.1 ПК2.3
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробнорациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений.		
	Практические занятия:	4	
	П **З**		
	ПЗ. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробнорациональных уравнений и неравенств		
	ПЗ. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений.		
	ПЗ. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений.		
Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***	**4**	
	Содержание учебного материала		
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		

	Практические занятия	4	
	ПЗ. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни		
	ПЗ. Разные способы вычисления процентов		
	ПЗ. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	ПЗ. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	1	
	Практические занятия:	1	
	ПЗ. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.		
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала	**3**	
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции	1	
	Практические занятия:	2	
	ПЗ. Функция, способы задания функции. График функции		
	ПЗ. Контрольная работа по разделу 1. Входной контроль		
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**42**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК2.1 ПК2.3
Тема 2.1. Арифметический корень –ой степени.	Содержание учебного материала	**4**	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.	2	
	Практические занятия:	2	
	ПЗ. Арифметический корень натуральной степени.		
	ПЗ. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.		
	Содержание учебного материала	**4**	

Тема 2.2 Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем .	1	
	Практические занятия:	3	
	ПЗ. Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа.		
	ПЗ. Степень с рациональным показателем. Свойства степени.		
	ПЗ. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем .		
Тема 2.3. Степенная функция	Содержание учебного материала	**2**	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени	1	
	Практические занятия:	1	
	ПЗ. Степенная функция, ее свойства		
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	**4**	
	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
	Практические занятия:	4	
	ПЗ. Решение иррациональных уравнений		
	ПЗ. Решение иррациональных уравнений		
	ПЗ. Решение иррациональных неравенств		
	ПЗ. Решение иррациональных неравенств		
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	**6**	
	Показательные уравнения и неравенства	1	
	Практические занятия:	5	
	ПЗ. Показательные уравнения		
	ПЗ. Показательные уравнения		
	ПЗ. Показательные уравнения		
	ПЗ. Показательные неравенства		ОК 01,
	ПЗ. Показательные неравенства		

Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК2.3
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	1	
	Практические занятия:	5	
	ПЗ. Логарифм числа.		
	ПЗ. Десятичные и натуральные логарифмы.		
	ПЗ. Десятичные и натуральные логарифмы.		
	ПЗ. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
	ПЗ. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	**8**	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства	2	
	Практические занятия:	6	
	ПЗ .Показательная функции, свойства и графики.		
	ПЗ Логарифмическая функции, свойства и графики.		
	ПЗ Логарифмические уравнения		
	ПЗ Логарифмические неравенства		
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
	Практические занятия:		
	ПЗ История развития математики.		
	ПЗ Логарифмическая спираль в природе.		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала	**4**	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	

	Практические занятия	2	
	ПЗ Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач.		
	ПЗ Контрольная работа по разделу 2		
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30**	
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры .	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.		
	ПЗ Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры .		
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК2.3
	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	3	
	Практические занятия:	3	
	ПЗ Тетраэдр и его элементы.		
	ПЗ Параллелепипед и его элементы		
	ПЗ Построение основных сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ. Перпендикулярные к плоскости.		
	ПЗ Признак перпендикулярности прямой и плоскости		

Тема 3.4. **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.	1	
	Практические занятия	3	
	ПЗ Угол между прямой и плоскостью.		
	ПЗ Перпендикулярные плоскости.		
	ПЗ Расстояния в пространстве.		
Тема 3.5. **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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК1.2 ПК2.3
	Практические занятия	2	
	ПЗ. Простейшие задачи в координатах ПЗ. Простейшие задачи в координатах		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**6**	
Тема 3.6. Прямые и 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	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире		
	ПЗ Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире		
	ПЗ Решение практико-ориентированных задач		
	ПЗ Решение практико-ориентированных задач		
Тема 3.7 Решение задач.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	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		
	ПЗ **Контрольная работа** по разделу 3	2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	
Тема 4.1. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	**6**	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента	2	
	Практические занятия	4	
	ПЗ Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.		
	ПЗ Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.		
	ПЗ Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям		
	ПЗ Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		ОК 01,
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02,
	Преобразование тригонометрических выражений.	2	ОК 04,
	Практические занятия	4	ОК 05,
	ПЗ Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α		ОК 06 ПК2.3
	ПЗ Преобразования простейших тригонометрических выражений		
	ПЗ Основные тригонометрические формулы		
	ПЗ Основные тригонометрические формулы		
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	**4**	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики	2	
	Практические занятия	2	
	ПЗ Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x		
	ПЗ Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	**6**	
	Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств	2	

Тригонометрические уравнения и неравенства	**Практические занятия**	4	
	ПЗ Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a.		
	ПЗ Уравнение tg x = a, ctg x = a.		
	ПЗ Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные		
	ПЗ Простейшие тригонометрические неравенства		
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
	Практические занятия	2	
	ПЗ Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии.		
	ПЗ Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей.		
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	Содержание учебного материала	**2**	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
	ПЗ Контрольная работа по разделу 4	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**30**	
Тема 5.1. Многогранники	Содержание учебного материала	**7**	
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
	Практические занятия	6	
	ПЗ Призма (наклонная, прямая) и её элементы.		

	ПЗ Призма (правильная) и её элементы.		
	ПЗ Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда.		
	ПЗ Пирамида и её элементы.		
	ПЗ Правильная пирамида		
	ПЗ Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы.		
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	**6**	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды.	1	
	Практические занятия	5	
	ПЗ Правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр		
	ПЗ Куб.		
	ПЗ Октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.		
	ПЗ Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований.		
	ПЗ Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды.		

Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	**5**	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная	1	

	плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ПК 2.3
	Практические занятия	4	
	ПЗ Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности		
	ПЗ Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности		
	ПЗ Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность.		
	ПЗ. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы.		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	**5**	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения	1	
	Практические занятия	4	
	ПЗ Объём цилиндра, конуса		
	ПЗ Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве.		
	ПЗ Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара.		
	ПЗ Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5.	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**5**	

Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	1	
	Практические занятия:	4	
	ПЗ Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости		
	ПЗ Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии.		
	ПЗ Построение сечений многогранников и тел вращения.		
	ПЗ Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	**2**	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
	ПЗ **Контрольная работа** по разделу 5	2	
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**50**	
Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	2	
	Практические занятия:	4	
	ПЗ Нахождение производных функций.		
	ПЗ Нахождение производных сложных функций.		
	Содержание учебного материала	**4**	

Тема 6.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практические занятия:	3	
	ПЗ Решение неравенств методом интервалов.		
	ПЗ Исследование функций на непрерывность.		
Тема 6.3 Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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)	2	
	Практические занятия:	2	
	ПЗ Угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.		
	ПЗ Уравнение касательной к графику функции.		
Тема 6.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**	**6**	
	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	2	
	ПЗ Возрастания и убывания функции знаку производной.	4	
	ПЗ Задачи на максимум и минимум		
	ПЗ Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	ПЗ Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
Тема 6.5 Исследование функций и построение графиков	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	
	Практические занятия:	3	
	ПЗ Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	ПЗ Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	ПЗ Исследование функции на монотонность и построение графиков		

Тема 6.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1 ПК 2.3
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Практические занятия:	6	
	ПЗ Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции		
	ПЗ Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции		
	ПЗ Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции		
	ПЗ. Построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	ПЗ. Построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	ПЗ. Построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
Тема 6.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***	**6**	
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
	Практические занятия:	6	
	ПЗ Прикладные задачи.		
	ПЗ Прикладные задачи.		
	ПЗ Прикладные задачи.		
	ПЗ Задачи социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
	ПЗ Задачи социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
	ПЗ Задачи социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
Тема 6.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Первообразная. Таблица первообразных	2	
	Практические занятия:	4	
	ПЗ Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(X)		

	ПЗ Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции		
	ПЗ Таблица формул для нахождения первообразных		
	ПЗ Изучение правила вычисления первообразной		
Тема 6.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница	2	
	Практические занятия:	4	
	ПЗ. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции.		
	ПЗ Понятие определённого интеграла.		
	ПЗ Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.		
	ПЗ. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.		
Тема Применение производной и первообразной функции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	ПЗ **Контрольная работа** по разделу 6	2	
Раздел 7.0 Теория вероятностей и статистика		**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ПК 2.3
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	**2**	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		
	Практические занятия:	2	
	ПЗ Представление данных с помощью таблиц и диаграмм		
	ПЗ Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах.		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	**6**	

	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события.		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ПК 2.3
	Практические занятия:	6	
	ПЗ Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы).		
	ПЗ Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий.		
	ПЗ Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями.		
	ПЗ Формула сложения вероятностей.		
	ПЗ Условная вероятность. Умножение вероятностей.		
	ПЗ Формула полной вероятности. Независимые события.		
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***	**8**	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач		
	Практические занятия:	8	
	ПЗ Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление.		
	ПЗ Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных.		
	ПЗ Оценка вероятности события в профессиональной деятельности.		
	Содержание учебного материала	**4**	

Тема 7.4. **Элементы комбинаторики**	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
	Практические занятия:	4	
	ПЗ Комбинаторное правило умножения.		
	ПЗ Перестановки и факториал		
	ПЗ Треугольник Паскаля.		
	ПЗ Формула бинома Ньютона		
Тема 7.5. **Серии последовательных испытаний**	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ПК 2.3
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
	Практические занятия:		
	ПЗ Независимые испытания.		
	ПЗ Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. **Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины**	Содержание учебного материала	**2**	

	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений.		
	Практические занятия:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06 ПК 2.3
	ПЗ Случайная величина. Распределение вероятностей Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание. Числовые характеристики случайных величин: дисперсия и стандартное отклонение		
	ПЗ Математическое ожидание бинарной случайной величины Математическое ожидание суммы случайных величин Математическое ожидание. Математическая дисперсия геометрического распределения. Математическое биномиальное распределение.		
Тема 7.7.	Содержание учебного материала	**2**	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных		

Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
	ПЗ**. Контрольная работа** по темам раздела 7	2	
Консультация		**4**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**6**	
Всего		**232**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №47 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

чебно-методическое обеспечение

Алимов Ш.А. «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» - М «Просвещение» 2019;

Атанасян Л.С. «Геометрия» «Математика» учебник – М. Издательский центр «Просвещение», 2021;

Башмаков М. И. «Математика» учебник – М. Издательский центр «Академия», 2018; Башмаков М. И. «Математика» задачник - М. Издательский центр « Академия», 2018.

Колмагоров А. Н. «Алгебра и начала математического анализа» - М. «Просвещение» 2008.АтанасянЛ. С. «Геометрия 10 – 11» М. «Просвещение» 2008.

Мордкович А.Г. «Алгебра и начала математического анализа» базовый уровень учебник - М. 2013.

Мордкович А.Г. «Алгебра и начала математического анализа» базовый уровень задачник - М. 2013.

Интернет - ресурсы:

www.fcior.edu.ru - Информационные, тренировочные и контрольные материалы

www.school-collection.edu.ru - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

Академик. Словари и энциклопедии. http://dic.academic.ru/ Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com BooksGid.

Электронная библиотека. http://www.booksgid.com

Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. http://globalteka.ru/index.html

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. http://window.edu.ru

Лучшая учебная литература. http://st-books.ru

Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность http://www.school.edu.ru/default.asp

Электронная библиотечная система http://book.ru/

Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru/

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL:

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». -

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru/

П

о Справочник по математике для школьников. - URL:

в

т Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net/

о Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/

р Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. -

и URL:

м http://fcior.edu.ru/

м

а

т

е

м

а

т

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать *– основные математические понятия (число, величина, функция, геометрическая фигура); методы решения уравнений и неравенств;* *– геометрические фигуры в пространстве (многогранники, тела вращения); формулы для вычисления площадей поверхностей и объёмов;* *– основы теории вероятностей и статистики;* *– математические методы расчёта рецептур (пропорции, коэффициенты пересчёта).*	*– объясняет свойства функций и графиков;* *– решает линейные, квадратные, дробно-рациональные уравнения и неравенства;* *– перечисляет элементы многогранников и тел вращения;* *– применяет формулы для вычисления площадей и объёмов;* *– объясняет основные понятия теории вероятностей;* *– объясняет алгоритм пересчёта рецептуры;* *– рассчитывает процентное содержание компонентов и выход готовой продукции.*	*Устный опрос; тестирование; экспертное наблюдение; промежуточная аттестация.*
Уметь *– решать прикладные задачи с использованием уравнений, неравенств, систем уравнений; строить графики функций;* *– вычислять производные и первообразные функций; исследовать функции с помощью производной; вычислять интегралы;* *–рассчитывать процентное соотношение компонентов;* *– рассчитывать фактический выход готовой продукции; вычислять абсолютные и относительные потери сырья.*	*- решает практико-ориентированные задачи на расчёт количества сырья, времени, температуры;* *-решает кейсы,* *– строит графики функций для анализа зависимостей;* *– находит производные функций;* *– исследует функции на монотонность и экстремумы;* *– вычисляет определённые интегралы для нахождения площадей;* *– пересчитывает рецептуру через коэффициент пересчёта;* *– рассчитывает процентное содержание компонентов в рецептуре.*	*контрольные работы; практические занятия; промежуточная и итоговая аттестация.*

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного
сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.08 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 1353
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 20
3.1. Материально-техническое обеспечение 20
3.2. Учебно-методическое обеспечение 20
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области информационных технологий, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина ООД.08 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

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	**Знать**	**Уметь**	**Владеть навыками**
ОК 01	- *Правовые основы использования программного обеспечения и работы в сети Интернет.*	- *Анализировать задачи и выдвигать гипотезы их решения.* - *Критически оценивать достоверность полученных результатов.*	*Соблюдения норм информационной безопасности и этики в цифровой среде.* *Безопасной и рациональной работы с компьютерами и другими цифровыми устройствами.*

ОК 02	*- Понятия «информация», «информационный процесс», «информационная система».* *- Принципы устройства и функционирования компьютеров и компьютерных сетей.*	*- Осуществлять поиск и критическую оценку информации в сети Интернет.* *- Определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных.*	*- Работы с операционными системами и прикладным программным обеспечением (текстовые редакторы, электронные таблицы).*
ПК 1.1	*- Находить в электронной документации регламенты проверки оборудования.*	*- Структуру и форматы электронной эксплуатационной документации (PDF, интерактивные руководства).*	*- Навык поиска информации в электронных руководствах по эксплуатации.* *- Навык навигации по интерфейсу системы управления.*
ПК 1.2	*- Читать электронные журналы аварий и событий, фильтровать записи по дате, времени, типу.*	*- Структуру электронных журналов аварий и событий (event log, alarm log) в системе управления.* *- Алгоритмы работы диагностических модулей программного обеспечения .* *- Основы работы с базами данных для поиска информации о неисправностях (журналы, архивы).*	*- Навык поиска описания ошибок во встроенной справке программного обеспечения.* *- Навык документирования неисправностей в электронном журнале.*
ПК 2.1	*- Выполнять расчёты рецептур с использованием электронных таблиц (формулы, пропорции) .*	*- Использование электронных таблиц (Excel, Google Sheets) для расчёта рецептур и технологических параметров .* *- Структуру баз данных для хранения технологических карт и рецептур.*	*- Навык работы с электронными таблицами (MS Excel) для расчётов ингредиентов .*

ПК 2.3	- *Выполнять расчёты расхода сырья и выхода готовой продукции с помощью формул в электронных таблицах .* - *Сравнивать плановые и фактические показатели, используя электронные таблицы (отклонения, проценты).* - *Оформлять отчёты о качестве продукции с использованием текстовых редакторов и таблиц.*	*Использование электронных таблиц для расчёта нормативов выхода продукции и расхода сырья .*	*Навык выполнения расчётов в MS Excel (формулы, проценты, округления) .* - *Навык построения таблиц для сравнения плановых и фактических показателей.* - *Навык оформления отчётов в MS Word (заголовки, таблицы, списки).* - *Навык ввода данных в электронные формы учёта 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	***138***	***90***
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2	2
Всего	**140**	**92**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов, ак.ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Вводное занятие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Цель и задачи изучения информатики для выполнения задач профессиональной деятельности. Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Входной контроль		
Раздел 1 Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность		**30**	
Тема 1.1 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №1 Микроконтроллеры. Роботизированные производства. *Практическая работа №2* Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. *Лабораторная работа №1* Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. *Лабораторная работа №2* Файловая система. Поиск в файловой системе.		

Тема 1.2 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объем памяти		
Тема 1.3 Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.3
	Подходы к измерению информации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №3 Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. *Практическая работа №4* Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения. *Лабораторная работа №3* Системы. Компоненты системы и их взаимодействие *Лабораторная работа №4* Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь		
Тема 1.4 Системы счисления. Кодирование информации	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи,		

	признак делимости числа на основание системы счисления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №5 Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. *Практическая работа №6* Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. *Практическая работа №7* Арифметические операции в позиционных системах счисления Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений. *Практическая работа №8* Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования		
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания		

	при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Р		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 5 ешение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы. *Лабораторная работа №6* Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме		
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа №7 Сетевые протоколы. Сеть Интернет. *Лабораторная работа №8* Адресация в сети Интернет. Система доменных имен		
Тема 1.7 Службы Интернета	**Профессионально ориентированное содержание**		ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.3
	Виды деятельности в сети Интернет. Проблема подлинности полученной информации. Поиск информации профессионального содержания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №9 Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. *Лабораторная работа №9* Сервисы Интернета. Поисковые системы.		

Тема 1.8 Основы социальной информатики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива. Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №10 Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. *Лабораторная\ работа №10* Цифровые сервисы государственных услуг. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
Тема 1.9 Информационная безопасность	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №11 Цифровая грамотность в профессиональной деятельности ***Лабораторная работа №11*** Обзор современных трендов		

	в области кулинарии		
Раздел 2 Информационные технологии		**28**	
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа №12 Создание и редактирование документа *Лабораторная работа №13* Создание и вставка рисунка в текстовом редакторе *Лабораторная работа №14* Создание и редактирование таблиц *Лабораторная работа №15* Работа с редактором формул		
Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1 ПК 2.3
	Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №12 Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы *Лабораторная работа № 16* Работа с текстовыми документами профессиональной специфики. *Лабораторная работа №17* Структурирование профессиональной информации с помощью текстового процессора. *Лабораторная работа №18* Реферирование информации по заданной теме профессиональной специфики		
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02
	Графический редактор.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическая работа №13 Обработка графических объектов. *Практическая работа №14* Растровая и векторная графика. *Практическая работа №15* Форматы графических файлов. *Практическая работа №16* Мультимедиа		
Тема 2.4 Технологии обработки графических объектов	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02
	Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств). Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа №19 Ввод изображений с помощью цифровых фотоаппаратов *Лабораторная работа № 20* Ввод изображений с помощью видеокамер *Лабораторная работа №21* Ввод изображений с помощью сканеров *Лабораторная работа №22* Технологии обработки различных объектов компьютерной графики – векторные изображения *Лабораторная работа №23* Технологии обработки различных объектов компьютерной графики – растровые изображения *Лабораторная работа №24* Технологии обработки различных объектов компьютерной графики – обработка звука, монтаж видео		
Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально ориентированное содержание.**	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Компьютерные презентации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа №25 Основные понятия: слайд, макет слайда; этапы подготовки презентации; способы		

	создания переходов и анимаций. *Лабораторная работа №26* Технология работы с мультимедийной презентацией. *Лабораторная работа №27* Правила создания презентаций *Лабораторная работа №28* Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой		
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально ориентированное содержание.**	**6**	ОК 02 ПК1.1. ПК 2.3
	Использование мультимедийных онлайн-сервисов для разработки презентаций проектных работ профессиональной тематики.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 17 Изучение мультимедийных онлайн-сервисов *Практическая работа №18* Обработка изображения и звука с использованием интернет-приложений *Лабораторная работа № 29* Искусственный интеллект для создания презентаций *Лабораторная работа № 30* Искусственный интеллект для редактирования презентаций *Лабораторная работа № 31* Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой		
Раздел 3 Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование		**42**	
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02
	Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач. Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики)		
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02
	Графы. Основные понятия. Виды графов. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов		

	(построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа). Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии		
Тема 3.3 Математические модели в профессиональной области	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 02 ПК1.2 ПК 2.2
	Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов в профессиональной деятельности. Построение модели поведения для достижения лучших результатов в решении профессиональных задач (в переговорах, логистике, бюджетировании и т.д.)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 19 Решение задач математического моделирования в профессиональной сфере *Практическая работа №20* Моделирование процессов (производственных, экономических и т.д.)/систем (обслуживания, транспортных и т.д.)		
Тема 3.4 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01
	Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа № 21 Этапы решения задач на компьютере. *Практическая работа №22* Язык программирования (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C). Основные конструкции языка программирования.. *Лабораторная работа №32* Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические.		

	Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки *Лабораторная работа №33* Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. *Лабораторная работа №34* Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности *Лабораторная работа №35* Обработка символьных данных. *Лабораторная работа №36* Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Табличные величины (массивы) *Лабораторная работа №37* Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчет количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию *Лабораторная работа № 38* Сортировка одномерного массива. *Лабораторная работа №39* Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы		
Тема 3.5 Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Профессионально ориентированное содержание** Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач профессиональной деятельности	**4**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий *Лабораторная работа № 40* Определение перечня профессиональных функций, требующих алгоритмического мышления *Лабораторная работа №41* Реализация типовых алгоритмов профессиональной деятельности *Лабораторная работа №42* Описание последовательности действий (алгоритма), для типовой	4	

	профессиональной задачи *Лабораторная работа №43* Знакомство с практической автоматизацией, используемой в профессиональной деятельности по профессии		
Тема 3.6 Базы данных	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02
	Табличные (реляционные) базы данных.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа №44 Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. *Лабораторная работа №45* Работа с готовой базой данных. *Лабораторная работа №46* Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. *Лабораторная работа №47* Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. *Лабораторная работа №48* Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. *Лабораторная работа №49* Запросы к многотабличным базам данных Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
Тема 3.7 Анализ данных	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02
	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов		
Тема 3.8 Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Анализ данных с помощью электронных таблиц.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа №50 Работа в табличном процессоре		

	Лабораторная работа №51 Составление таблиц, границы *Лабораторная работа №52* Формулы и функции в электронных таблицах. *Лабораторная работа №53* Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений диапазона. *Лабораторная работа №54* Сортировка, фильтрация, условное форматирование профессиональной информации, представленной в табличной форме *Лабораторная работа №55* Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц		
Тема 3.9 Компьютерно-математическое моделирование	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Компьютерно-математические модели.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа №56 Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи *Лабораторная работа №57* Разработка модели, тестирование модели *Лабораторная работа №58* Компьютерный эксперимент *Лабораторная работа №59* Численный анализ результатов моделирования. решение уравнений с помощью подбора параметра		
Тема 3.10 Моделирование в электронных таблицах	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 02 ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Моделирование в электронных таблицах		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Лабораторная работа №60 Практическое моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
Раздел 4 Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**20**	
Прикладной модуль № 4 «Технологии продвижения веб-сайта в Интернете»		**36**	
Тема 4.4.1 Интернет-маркетинг	Содержание	**6**	ОК 01, ОК 02,
	Интернет-маркетинг: понятие, инструменты Интернет-		

	маркетинга, исследование как элемент интернет-маркетинга		ПК1.1. ПК1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №61 Интернет-маркетинг *Лабораторная работа №62* Исследование как элемент интернет-маркетинга	**2**	
Тема 4.4.2 Методы продвижения в Интернете	Содержание	**6**	ОК 01, ОК 02, ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Знакомство с различными методами продвижения в Интернете.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №63 Аналитика поведения пользователей *Лабораторная работа №64* A/B-тестирование, роль социальных платформ как экосистем; вирусный маркетинг	**2**	
Тема 4.4.3 Различные способы работы с количеством посетителей	Содержание	**5**	ОК 01, ОК 02, ПК1.1. ПК1.2
	Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика,		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №65 Особенности контекстной рекламы *Лабораторная работа №66* SEO и SMO продвижения	**2**	
Тема 4.4.4 Поисковая оптимизация контента	Содержание	**6**	ОК 01, ОК 02, ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Оптимизация контента для поисковых систем, индексирование сайта поисковыми системами		
Тема 4.4.5 Рекламная кампании в сети Интернет	Содержание	**7**	ОК 01, ОК 02, ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
	Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №67 Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или		

	разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности *Лабораторная работа №68* Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности		
Тема 4.4.6 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете»	Содержание Выполнение проектной работы «Проектирование рекламной кампании в Интернете»	**4**	ОК 01, ОК 02, ПК1.1. ПК1.2 ПК 2.1
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		**140**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зоны по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг» и «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании», оснащенные в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1Основные печатные и электронные издания

1. Цветкова М.С. Информатика : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. -Москва : Академия, 2025. - 416 с.

2. Цветкова М.С. Информатика. Практикум : учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф.образования: учебное издание / Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И. Ю. - Москва : Академия, 2025. - 320 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. https://tilda.education – обучение Тильда
2. https://learn.javascript.ru/ – обучение Jacascript
3. https://www.gimp.org/tutorials/– обучение ГИМП
4. https://kompas.ru/source/info_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf– обучение Компас
5. https://docs.blender.org/manual/en/latest/index.html– обучение Блендер

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные

знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает:		
– правовые основы использования ПО и работы в сети Интернет; основные угрозы информационной безопасности и меры их предотвращения; требования техники безопасности при работе с цифровыми устройствами	*– объясняет правила безопасной работы в сети Интернет;* *– перечисляет основные угрозы информационной безопасности и способы защиты.*	*Устный опрос; тестирование; промежуточная аттестация*
–использование электронных таблиц для расчёта рецептур и технологических параметров; структуру баз данных для хранения технологических карт	*– перечисляет способы использования электронных таблиц для расчётов в профессиональной деятельности.*	
Умеет:		
– осуществлять поиск и критическую оценку информации в сети Интернет; определять информационный объём различных данных	*– осуществляет поиск профессиональной информации в сети Интернет;* *– рассчитывает информационный объём текстовых, графических и звуковых данных.*	*Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ, практических работ*
- работать с текстовыми редакторами, электронными таблицами, базами данных; создавать презентации	*– создаёт и оформляет текстовые документы профессиональной направленности;* *– выполняет расчёты в электронных таблицах;* *– разрабатывает презентации.*	
– выполнять расчёты рецептур в электронных таблицах; сохранять и загружать технологические режимы; выполнять расчёты расхода сырья и выхода продукции	*– рассчитывает рецептуру в электронных таблицах (формулы, пропорции);* *– рассчитывает расход сырья и выход готовой продукции;* *– оформляет отчёты в текстовом редакторе.*	

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**
1. Общая характеристика **3**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **7**
2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины 7
2.2. Тематический план и содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **13**
3.1. Материально-техническое обеспечение 13
3.2. Учебно-методическое обеспечение 13
4. Контроль и оценка результатов усвоения ДИСЦИПЛИНЫ **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Физическая культура» заключается в физическом совершенствовании и содействии гармоничному развитию подростков, способных успешно осваивать и выполнять социально значимые виды деятельности, активно участвовать в прогрессивных преобразованиях в обществе.

Дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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	***а) базовые логические действия:*** *- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);* *- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;* *- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и*	*- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;* *- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;* *- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;* *- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;* *- вносить коррективы в*	*- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;* *- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;* *- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.*

	физических качеств; *- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности* ***б) базовые исследовательские действия:*** *- владеть навыками Учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;* *- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;* *- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;* *- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;* *- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;* *- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;* *- способность их использования в познавательной и социальной практике;* *- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;* *-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и*	*деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;* *- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.*	

	социальной деятельности.		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	***в) совместная деятельность:*** *- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;* *- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;* *- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;* *- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным* ***г) принятие себя и других людей:*** *- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;* *- признавать свое право и право других людей на ошибки;* *- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.*	*- знать психологические основы деятельности коллектива;* *- знать психологические особенности личности;* *- владеть основами проектной деятельности;* *- знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.*	*- эффективно взаимодействовать с коллективом;* *- при необходимости организовывать членов команды на работу, нацеленную на достижение определённого результата.*
ОК 08 использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	*- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;* *- давать оценку новым ситуациям;* *- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;* *- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;*	*- положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).*	*- здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительно*

поддержания необходимого уровня физической подготовленности	*- оценивать приобретенный опыт;* *- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;* *- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;* *- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;* *- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;* *- выполнять технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта,* *- активно применять их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.*		*й деятельностью;* *- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	**70**	**68**
Промежуточная аттестация (зачет)	**2**	**2**
Всего	**72**	**70**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной подготовке студентов	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
Раздел 2. Профессионально-ориентированные занятия.		**10**	
Тема 2.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления.		
	Методика составления комплектов гимнастики профессионально-прикладной направленности.		
	Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.		
Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия.		**58**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Гимнастика		**10**	
Тема 3.1.	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основная гимнастика	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		ОК 08
	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 3.2. Акробатика	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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».		
Тема 3.3. Атлетическая гимнастика	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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 фитнесс оборудования (бодибаров).		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Спортивные игры		**30**	
Тема 3.4. Футбол	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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 подошвой.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	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)		
Тема 3.5. Баскетбол	**Содержание**	**10**	
	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 (учебная игра)		
Тема 3.6. Волейбол	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Легкая атлетика		**10**	
Тема 3.7. Лёгкая атлетика	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, 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 места; 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.		
Шахматы (вариативная часть)		**8**	
Тема 3.8	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях. Правила игры. Рейтинг ЭЛО.		
	Шах, мат, пат. Взятие на проходе. Превращение пешки.		
	Двусторонняя игра		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		***2***	
Всего:		***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учеб. пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО/ А.А. Бишаева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 336 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.minstm.gov.ru
2. Официальный сайт Паралимпийского комитета России [Электронный ресурс] - Режим доступа https://paralymp.ru/
3. Официальный сайт Олимпийского комитета России [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.olympic.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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);	*Способен самостоятельно или коллективно выбирать и применять различные виды физической активности, соответствующие уровням подготовки;* *Готов к выполнению нормативов ВФСК ГТО;* *Способен адаптировать физическую нагрузку для разных людей (по полу, возрасту, подготовленности и пр.);*	*- экспертное наблюдение выполнения практических работ;* *- диагностика через тестирование выполнения нормативов ВФСК ГТО;*
Владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	*Знает методы поддержания здоровья и работоспособности;* *Умеет применять профилактические меры для предотвращения заболеваний;* *Имеет навыки планирования режима труда и отдыха.*	*- экспертное наблюдение выполнения практических работ;* *- выполнение тестовых работ и анкетирования;*
Владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;	*-Умеет самостоятельно отслеживать и оценивать состояние здоровья и физической подготовки;* *Способен применять технологии самоконтроля и коррекции режима тренировок;*	*- практическое тестирование и контроль физических показателей;*
Знает физические упражнения разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	*Применяет физические упражнения для улучшения работоспособности и профилактики усталости;* *Способен выбрать оптимальный комплекс упражнений под конкретные условия;*	*- экспертное наблюдение за выполнением комплексов физических упражнений;* *- диагностика эффективности через тестирование перед и после занятий;*
Понимает и использует преимущества командной и индивидуальной работы;	*Умеет анализировать ситуации и выбирать оптимальные форматы взаимодействия;* *Способен признавать и учитывать мнения*	*- экспертная оценка группового взаимодействия в командных и индивидуальных видах спорта;*

	товарищей для достижения целей;	*анкетирование;*
Принимает цели совместной деятельности, организовать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;	*Способен разрабатывать совместные планы; - распределять задачи между участниками, учитывая разные точки зрения; Способен осуществлять контроль и самоконтроль и анализировать итоги проделанной работы;*	*- экспертное оценка выполнения совместных проектов/работы, оценка эффективности участия в работе команды; анкетирование.*
Знает технику безопасности и охраны труда, знание основ оказания первой помощи пострадавшим, Иметь чёткое понимание мер предосторожности при осуществлении трудовых обязанностей.	*Демонстрирует знания принципов безопасного труда; Владеет техникой оказания первой медицинской помощи; Соблюдает правила техники безопасности и пожарной безопасности в повседневной трудовой деятельности.*	*Тестирование по вопросам безопасности; - экспертная оценка соблюдения норм охраны труда в процессе учебы и работы.*

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 134
1. Общая характеристика 135
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 135
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 135
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 137
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 144
3.1. Материально-техническое обеспечение 144
3.2. Учебно-методическое обеспечение 144
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям Новосибирского Лицея питания, профессий 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья,

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной 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:

1.2.1.Общие компетенции

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	*Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам*	***Умения:***
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать 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)
		Знания:
		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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности*	***Умения:***
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	*Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*	***Умения:***
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	*Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста*	***Умения:***
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	*Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение*	***Умения:***
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:

	на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	*сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей*
		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*	***Умения:***
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		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
ОК 08	*Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности*	***Умения:***
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[4]	64	44
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**66**	**46**

[4] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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**
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4/2**	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения	2	**ОК 01, ОК02, ОК 06, ОК 07**
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2/0**	

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.	**2**	**ОК 01, ОК02, ОК 07, ОК 08**
Раздел 3. Безопасность в быту		**6/4**	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК 04 ОК 05, ОК08**
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	**2**	
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*4*	
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		

Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4/2**	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК 04 ОК 06, ОК07**
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	**2**	
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4/4**	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК 04 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи,		

	когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)	**4**	
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4/2**	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК07**
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении	**2**	
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6/2**	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье	Содержание учебного материала		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические		

человека. Инфекционные заболевания	(геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	**4**	**ОК 01, ОК02, ОК04 ОК 06, ОК07, ОК08**
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья	**2**	
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6/6**	

Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК 06,**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество	**6**	
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6/6**	
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	**6**	

Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		**ОК 01, ОК02, ОК05, ОК 06**
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6/2**	**ОК 01, ОК02, ОК04, ОК 06**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	**2**	
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	**2**	
	Содержание учебного материала		

Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. 18т. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	**2**	
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8/6**	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материал		**ОК 01, ОК02, ОК04, ОК 06**
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	*2*	
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	*6*	
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). 32п. Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
	Содержание учебного материала		

Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). 36. История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**		**8 /8**	
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала		**ОК 01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК 06, ОК07, ОК08**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики Новосибирска. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (повар, кондитер, аппаратчик) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (предприятия общепита г. Новосибирска):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; Организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		

	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачёта		**2/2**	
Всего часов:		**66/46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 29 «Основ безопасности и защиты Родины», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Учебный тир, оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»
- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплины ОБЗР)

-Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории, принтер);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в сеть интернет

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Актуальный профессиональный контекст, в котором приходится работать* *Основные источники информации и ресурсы для*	*-Правильно осуществляет поиск, структурирование информации, верно оформляет результаты поиска информации по вопросам личной и*	***Текущий контроль:*** *-Устный выборочный опрос* *- Кейс-задание;* *– Старт-задание;* *-Фронтальный опрос;*

решения задач и проблем в профессиональном контексте *Алгоритмы выполнения работ в профессиональной области.* *Методы работы в профессиональной сфере;* *Порядок оценки результатов решения задач в профессиональной деятельности* *Приемы структурирования и оформления результатов поиска информации* *Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности* *Правила оформления документов и построения устных сообщений* *Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей* *Значимость профессиональной деятельности по профессии* *Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, Принципы бережливого производства* *Основы здорового образа жизни средства профилактики перенапряжения*	*профессиональной деятельности.* *-Использует верные и безопасные алгоритмы действий в разных чрезвычайных ситуациях и в быту.* *-Знает порядок действий и соблюдает требования безопасного поведения в сложных ситуациях* *-Понимает и демонстрирует свою гражданско-патриотическую позицию, общечеловеческих ценностей.* *-Проявляет коммуникабельное, бесконфликтное поведение в коллективе.* *-Правильно оформляет тезисный план сообщения по теме, правильно строит свое выступление (ответ).* *-Знает и соблюдает основы здорового образа жизни, эффективно применяет*	*- Задание-исследование;* *- Задание-эксперимент;* *-Задание-подготовка сообщения* *- Ситуационные задачи* *– Тест - задание;*

Умеет: *Распознавать и анализировать задачу или проблему, связанную с трудовой деятельностью.* *Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы* *Владеть актуальными и безопасными методами работы в профессиональной сфере* *Оценивать результат и последствия своих действий* *Определять необходимые задачи и источники информации, структурировать получаемую информацию* *Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности* *Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по общеобразовательной* *тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе* *Описывать значимость своей профессии* *Соблюдать нормы экологической безопасности* *Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии*	*средства профилактики или снятия перенапряжения*	*- экспертное наблюдение в ходе выполнения практических заданий*

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 ФИЗИКА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 333

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 334

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 334

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 334

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 339

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 339

2.2. Содержание дисциплины 340

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 19

3.1. Материально-техническое обеспечение 19

3.2. Учебно-методическое обеспечение 20

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 352

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

- Цель дисциплины «Физика»: обеспечение сформированности знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы, применение полученных знаний по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; умение оценивать достоверность естественнонаучной информации.

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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	*определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования*	*содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности*	

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	*основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты*	
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 основы проектной деятельности*	
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*	*особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений*	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	*соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности*	*правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные*	

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона*	*в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона*	
ПК 1.1 Проверять 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	*- Объяснять физический смысл показаний КИПиА (давление, температура, расход).* *- Различать типы датчиков по физическому принципу действия.* *- Читать простые электрические схемы подключения датчиков и исполнительных механизмов..*	*- Физические принципы работы датчиков (температуры, давления, уровня, расхода).* *- Законы электротехники, необходимые для проверки цепей сигнализации и автоматики.* *- Физические основы работы контрольно-измерительных приборов (манометры, термометры, расходомеры).*	*- Навык визуальной оценки исправности КИПиА на основе физических признаков (отсутствие конденсата, целостность манометрической трубки).* *- Навык базовой проверки целостности электрических цепей (прозвонка).*
ПК 1.2 Выполнять технологические операции 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	*- Выявлять физическую причину неисправности по её внешним проявлениям (падение давления, нагрев, вибрация).* *- Определять по физическим параметрам (давление, температура, расход) отклонение от нормы.* *- Различать механические, электрические и гидравлические неисправности по физическим признакам.*	*- Физические причины типовых неисправностей (засорение, износ, разгерметизация, перегрев).* *- Законы гидравлики и пневматики для анализа утечек и перепадов давления.* *- Физические процессы, приводящие к ложным срабатываниям сигнализации.*	*- Навык поиска утечек в гидравлических и пневматических системах по физическим признакам (звук, перепад давления).* *- Навык оценки степени нагрева оборудования как диагностического признака.*

с эксплуатационной документацией			
ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	*- Проверять по физическим параметрам готовность оборудования к запуску (достижение заданных температуры, давления, расхода).* *- Анализировать физическую стабильность параметров перед началом технологического процесса.* *- Понимать физический смысл пороговых значений срабатывания защит.*	*- Физические основы работы оборудования на этапах запуска (прогрев, выход на режим, стабилизация).* *- Законы теплопередачи для контроля выхода на рабочие температуры.* *- Физические принципы работы предохранительных клапанов, блокировок и защит.*	*- Навык контроля температурных режимов прогрева оборудования.* *- Навык проверки герметичности систем по физическим признакам (отсутствие падения давления).*

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[5]	102	54
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	2
Всего	**104**	**56**

[5] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1-2. Механика		**16**	
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание**	**2**	ОК 03 ОК 05
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Физические единицы и законы физики	1	
Тема 1.1. Основы кинематики	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Кинематика		
	Механическое движение		
Тема 1.2. Основы динамики	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип		

	суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил. Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформированной пружине и резиновом образце от величины их деформации. Исследование условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения		
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Изучение связи скоростей тел при неупругом ударе. Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела		
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	
	Практические занятия		
	Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи, подшипники,		

	водомет, копер, пружинный пистолет, движение искусственных спутников и ракет. Практическая работа: Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Имитация невесомости		
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**16**	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	ЛПЗ Изучение одного из изопроцессов.		
	Основные положения Молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование Строение газообразных, жидких и твердых тел Влажность воздуха ЛПЗ № 3. Измерение влажности в помещении		
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй	2	

Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Кристаллы и аморфные тела Жидкие кристаллы		
	Тепловые двигатели Охрана природы		
	Содержание	4	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Определение влажности воздуха		
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр. Определение массы воздуха в комнате на основе измерений объема комнаты, давления и температуры воздуха в ней. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер, гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии		
Раздел 3. Электродинамика		**24**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 4.1 Электростатика	**Содержание**	**4**	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил		

	электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Измерение электроемкости конденсатора		
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Содержание**	**6**	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 3. Изучение смешанного соединения резисторов. Лабораторная работа 4. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления		
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Содержание**	**4**	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий		

	магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции		
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер, амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника, постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь. Практическая работа: Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление электроприборов, короткое замыкание		
Раздел 5. Колебания и волны		**22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание**	**6**	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний.		

	Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединенных конденсатора, катушки и резистора		
Тема 5.2 Механические и электромагнитныеволны	**Содержание**	**4**	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 5.3 Оптика	**Содержание**	**4**	
	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа: Наблюдение дисперсии света Лабораторная работа 6. Измерение показателя преломления стекла Лабораторная работа 7. Исследование свойств изображений в линзах		
	Профессионально ориентированное	**4**	
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: сейсмограф электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач, музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь, очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп,		

	телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляроид, телескоп. Практическая работа: 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		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**2**	
	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
Раздел 7. Квантовая физика		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание**	**2**	
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 7.2 Строение атома	**Содержание**	**4**	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Наблюдение линейчатого спектра		
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание**	**4**	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**10**	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва.		

	Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 8. Наблюдения невооруженным глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звезды		
Промежуточная аттестация		***2***	
Всего		**104**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №45 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физика. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. В. Фирсов, под редакцией Т.И. Трофимовой – 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2025. - 352 с.

2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б. Б., Сотский Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2025. – 416 с.

3. Мякишев Г. Я., Буховцев Б. Б., Чаругин В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2025. – 399 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. - 448 с.

3.2.3. Перечень Интернет-ресурсов:

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30
3. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/ op25part2/design/index.htm;
4. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/
5. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– фундаментальные физические законы классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;* *- понятия**:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, планета, звезда, солнечная система, галактика, Вселенная;* *- физические величины и единицы их измерения;* *- вклад российских и зарубежных учёных, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;* *– физические принципы работы приборов и устройств;* *- физические процессы при тепловой обработке*	*– объясняет физический смысл законов и их применение в технологических процессах;* *- демонстрирует на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей;* *- объясняет физическую сущность наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира;* *- объясняет роль астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии,* *- объясняет роль физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;* *– различает типы приборов и устройств по физическому принципу действия;* *– объясняет влияние температуры, времени и влажности на физические свойства полуфабрикатов.* *– перечисляет физические параметры качества хлебобулочных изделий;* *– объясняет физические потери сырья при тепловой обработке.*	*Устный опрос; тестирование; экспертное наблюдение; анализ усвоения правильности и точности знания основных физических законов; промежуточная аттестация*
Умеет: *- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твёрдых тел; электромагнитную*	*- описывает физические явления;* *-оценивает физические свойства тел;* *- применяет знания в новой ситуации при выполнении практических заданий;* *- устанавливает связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу физики;*	*Практическая работа (решение задач); тестирование; промежуточная аттестация Расчётные задачи; решение кейс-задач; анализ продуктивной учебной деятельности (решение задач, написание рефератов)*

индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; изучение и поглощение света атомом; фотоэффект; *- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике;* *– анализировать физические процессы; решать расчётные и профессионально ориентированные задачи* *- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:* *- обеспечение безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;* *- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;* *-рационального природопользования и охраны окружающей среды.*	*– анализирует процессы нагревания, охлаждения, парообразования, теплопередачи с использованием физических законов.* *– измеряет температуру, влажность, силу тока с использованием измерительных приборов.* *– рассчитывает потери влаги при выпечке;* *– определяет по физическим признакам возможные неисправности оборудования.* *- оценивает влияние на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды.*	

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного
сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.12 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 135
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....135
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 135
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины.....138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 144
3.1. Материально-техническое обеспечение.....144
3.2. Учебно-методическое обеспечение 144
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... 145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»
(наименование дисциплины)

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 общеобразовательных дисциплин цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (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	*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)	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*-Определять задачи для поиска информации;* *- определять необходимые источники информации;* *- планировать процесс поиска;* *- структурировать получаемую информацию;* *- выделять наиболее значимое в перечне информации;* *- оценивать практическую значимость результатов поиска;* *- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;* *- использовать современное программное обеспечение;* *- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;* *- приемы структурирования информации;* *- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;* *- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	-
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;* *- основы проектной деятельности*	-

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 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;* *- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.*	*- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;* *- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;* *- пути обеспечения ресурсосбережения;* *- принципы бережливого производства;* *- основные направления изменения климатических условий региона.*	
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	*- Корректировать режимы замеса и брожения в зависимости от качества сырья (содержание клейковины, зольность).* *- Контролировать pH теста и регулировать его для оптимизации газообразования.* *- Управлять процессом выпечки для обеспечения оптимального протекания реакции Майяра.* *- Проводить химические экспресс-тесты качества сырья и полуфабрикатов (кислотность муки, активность дрожжей).*	*- Химический состав сырья (мука, вода, дрожжи, сахар, жиры) и химические процессы, происходящие при замесе: гидратация белков и крахмала, набухание клейковины.* *- Биохимия процесса брожения: спиртовое и молочнокислое брожение, газообразование, образование ароматических веществ .* *- Химические изменения при тепловой обработке: денатурация белков, клейстеризация крахмала, реакция Майяра (образование корочки).* *- Химия разрыхлителей (пищевая сода, аммоний углекислый,*	*- Навык определения кислотности муки и теста титриметрическим методом.* *- Навык оценки содержания клейковины в муке (отмывание клейковины).* *- Навык расчёта количества разрыхлителей и улучшителей на партию изделий.* *- Навык проведения органолептического анализа с химической интерпретацией (цвет корочки, структура мякиша)*

		разрыхлители на основе пирофосфатов) и механизмы их действия.	
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	*- Отбирать пробы теста и полуфабрикатов для химического анализа в процессе производства.* *- Определять кислотность теста и прогнозировать дальнейший ход брожения.* *- Контролировать pH воды, используемой для замеса, и корректировать его при необходимости.* *- Фиксировать и интерпретировать результаты химических анализов в журналах наблюдений.*	*- Химические показатели, характеризующие степень готовности теста: кислотность, газообразующая способность, содержание спирта.* *- Химические изменения состава теста в процессе брожения и выпечки.* *- Состав и свойства технологических вод (жёсткость, pH) и их влияние на ход технологического процесса*	*- Навык отбора точечных и средних проб полуфабрикатов.* *- Навык документирования результатов химического контроля в технологическом журнале.*
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	*- Проводить химический анализ готовой продукции на соответствие нормативным показателям (влажность, кислотность, зольность, содержание сахара).* *- Рассчитывать выход готовой продукции с учётом химических потерь при выпечке.* *- Корректировать рецептуру при отклонении качества сырья с использованием химических знаний о взаимозаменяемости ингредиентов.* *- Интерпретировать результаты химического анализа*	*- Химические показатели качества готовой продукции: влажность, кислотность, пористость, массовая доля сахара и жира.* *- Химические потери при тепловой и механической обработке (усушка, ужарка, потери сухих веществ).* *- Нормативные значения химических показателей качества согласно ГОСТ и ТР ТС.*	*- Навык определения влажности продукции методом высушивания (гравиметрический метод).* *- Навык расчёта выхода готовой продукции с учётом химических потерь.* *- Навык оформления протоколов химического анализа продукции.*

	для корректировки технологического режима.		

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	134	50
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**140**	**50**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы химии		**32**	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	**Содержание**	**8**	**ОК 01**
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы	7	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	1	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	**Содержание**	**1**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №2. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки.	1	

	Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	**Содержание**	**6**	ОК 01
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	**5**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	**1**	
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	**5**	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №4. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	**1**	
Тема 1.5. Типы химических реакций	**Содержание**	3	ОК 01 ОК 02
	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	1	
Тема 1.6.	**Содержание**	2	ОК 01

Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье	1	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №5. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия Лабораторная работа №2 «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2.1 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа №2.2 «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции	1	
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	**Содержание**	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора.	4	

	Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №3 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека Лабораторная работа №4 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей Лабораторная работа №5 «Исследование дисперсных систем». Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними	1	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)	**1**	
Раздел 2. Неорганическая химия		12	
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Содержание**	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике	2	

	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №6. «Физико-химические свойства неорганических веществ». Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека	1	
	Лабораторная работа №6 «Свойства металлов и неметаллов». 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	1	
Тема 2.2.	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий		

Идентификация неорганических веществ	Практическая работа №7. «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	1	ОК 04
	Лабораторная работа №7 «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа № 7.1 «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 № 7.2 «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	1	
Тема 2.3. **Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве**	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 07
	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	**1**	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №8. «Неорганическая химия в современном мире». 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	**1**	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		**10**	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Содержание**	**10**	ОК 01
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ- и π-связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	**8**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №9. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	**2**	
Раздел 4. Углеводороды		**8**	

Тема 4.1. **Углеводороды и их природные источники**	**Содержание**	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение	2	
	Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)	2	
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки	1	
Тема 4.2. **Физико-химические свойства углеводородов**	**Содержание**	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №8 «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана,	2	

	этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху		
Контрольная работа 2	Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)	**1**	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		24	
Тема 5.1. **Спирты. Фенол**	**Содержание**	4	ОК 01 ОК 07
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	4	
Тема 5.2. **Альдегиды.** **Карбоновые кислоты.** **Сложные эфиры**	**Содержание**	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и	10	

	применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров		
Тема 5.3. **Углеводы**	**Содержание**	6	
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)	6	
Тема 5.4. **Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений**	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №10. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений	**4**	

	Практическая работа №11. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения». Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди (II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди (II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди (II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений		
Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения		**9**	
Тема 6.1. **Амины.** **Аминокислоты.** **Белки**	**Содержание**	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №12. «Свойства азотосодержащих органических соединений». Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков	**1**	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		**2**	
Тема 7.1.	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2**	ОК 01

Пластмассы. Каучуки. Волокна	Практическая работа №13. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан)	**1**	ОК 02 ОК 04
	Практическая работа №14. «Генетическая связь между классами органических соединений». Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ	**1**	
Контрольная работа 3	**Структура и свойства** органических веществ (по разделам 5-7)	**1**	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**36**	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		**4**	
Тема 8.1. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	**Содержание**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот.	1	

	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №15. «Производство и применение органических веществ в промышленности». 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	**1**	
Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическая работа №16. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон. Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)	**1**	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы и техносферы Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		**32**	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**6**	ОК 01 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Лабораторная работа №9.1.1 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории	**4**	
	Практическая работа №17.1.1 «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов». 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)	**2**	
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и	6	

	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 солеотложений, 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №17.1.2 «Концентрация растворов». Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)	1	
	Лабораторная работа №9.1.2 «Исследование химического состава проб воды». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.2.1 «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). 2. Лабораторная работа №9.1.2.2 «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	1	

	жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. 3. Лабораторная работа №9.1.2.3 «Определение жесткости воды и способы ее устранения». 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		
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №17.1.3 «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 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. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов	**2**	
	Лабораторная работа №9.1.3 «Исследование химического состава продуктов питания». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.3.1 «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. 2. Лабораторная работа №9.1.3.2 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы	**2**	

Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	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	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №17.1.4. «Состав, назначение и применение минеральных удобрений». Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений	**2**	
	Лабораторная работа №9.1.4 «Исследование химического состава проб почвы». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.4.1 «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. 2. Лабораторная работа №9.1.4.2 «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная)	**2**	

Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	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**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №17.1.5. «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности» Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. **Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	**2**	
	Лабораторная работа №9.1.5 «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы)». Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа	**2**	
Промежуточная аттестация - экзамен		***6***	
Всего		**140**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №42 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.
2. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с.
3. Рудзитис, Г. Е. Химия. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025. - 337 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
2. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В.В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. —152 с.
3. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.
4. Химия. 10 класс. Углублённый уровень: учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 446, [2] с.: ил.
5. Химия. 11 класс. Углублённый уровень: учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 478, [2] с.: ил.
6. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 328 с.
7. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– основные химические законы, строение атома, периодический закон Д.И. Менделеева, виды химической связи, типы химических реакций.* *– классификацию, номенклатуру и свойства неорганических и органических веществ;* *– химические методы анализа (титриметрия, гравиметрия).* *– правила экологической безопасности;* *– химические основы ресурсосбережения;* *– химический состав сырья и готовой продукции;* *– химический состав сырья (мука, вода, дрожжи, сахар, жиры);* *химические процессы при замесе, брожении, выпечке (реакция Майяра);* *химию разрыхлителей.* *– химические показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции (кислотность, влажность, пористость, массовая доля сахара и жира);* *состав и свойства технологических вод (жёсткость, pH).*	*– объясняет закономерности изменения свойств элементов в Периодической системе;* *– классифицирует химические реакции.* *– называет вещества по международной номенклатуре;* *– описывает методы количественного химического анализа.* *— объясняет влияние химических веществ на окружающую среду;* *– перечисляет химические показатели качества продуктов питания.* *– объясняет химические процессы, происходящие при замесе и выпечке;* *– описывает механизм действия разрыхлителей.* *– перечисляет химические показатели, контролируемые в процессе производства;* *– объясняет влияние жёсткости воды на технологический процесс.*	*– Устный опрос;* *– тестирование;* *– терминологический диктант;* *– поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация);* *– групповые работы;* *– проверка конспектов;* *– устные выступления.*
Умеет: *– решать расчётные задачи по химическим формулам и уравнениям реакций;*	*– рассчитывает массу, объём, количество вещества по уравнениям реакций;*	*– кейс- метод;* *– решение проблемных ситуаций и расчётных задач;* *– дискуссии;*

составлять уравнения химических реакций *– проводить химический анализ объектов окружающей среды (вода, почва, продукты питания) с использованием лабораторного оборудования.* *– соблюдать правила экологической безопасности и техники работы в химической лаборатории.* *– контролировать pH и кислотность теста;* *–отбирать пробы полуфабрикатов для химического анализа;* *–фиксировать результаты анализов в журнале.* *– проводить химический анализ готовой продукции на соответствие нормативам (влажность, кислотность, зольность);* *–рассчитывать выход продукции с учётом химических потерь.*	*– составляет уравнения реакций ионного обмена.* *– определяет pH среды, жёсткость воды.* *– соблюдает правила безопасной работы с химическими реактивами и лабораторным оборудованием.* *– измеряет pH теста;* *– оформляет результаты химического контроля в технологическом журнале.* *– определяет влажность и кислотность продукта;* *– рассчитывает выход готовой продукции по формулам.*	*– индивидуальные задания (выполнения самостоятельных и контрольных работ);* *– экспертное оценивание;* *– лабораторные работы;* *– промежуточная аттестация.*

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.13 БИОЛОГИЯ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 21
3.1. Материально-техническое обеспечение 21
3.2. Учебно-методическое обеспечение 21
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биология»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Биология» 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 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*	*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*	-

	(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; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	-
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; основы проектной деятельности*	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды,	*Соблюдать нормы экологической безопасности; определять*	*Правила экологической безопасности при ведении*	-

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.*	*профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.*	
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	*- Проводить органолептическую оценку хода процесса (запах, внешний вид, консистенция теста).* *- Отбирать пробы теста и полуфабрикатов для микробиологического контроля.* *- Измерять температуру, pH, кислотность теста как показатели биологической активности.* *- Своевременно выявлять признаки развития посторонней микрофлоры (слизь, плесневение, закисание).*	*-Микробиологические показатели, контролируемые в процессе производства: обсеменённость теста, развитие посторонней микрофлоры.* *- Биологические признаки нормального хода брожения (газообразование, увеличение объёма теста, кислотность).* *- Биологические признаки отклонения процесса (замедление брожения, образование слизи, посторонние запахи).* *- Влияние параметров среды (температура, pH, осмотическое давление) на жизнедеятельность микроорганизмов.*	*Навык оценки газообразования и подъёма теста.* *- Навык ведения журнала наблюдений за биологическими показателями процесса*

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.	*- Выбирать тип упаковки с учётом биологических особенностей продукции (влажность, pH, активность воды).* *- Контролировать герметичность упаковки как барьера для микроорганизмов.* *- Оценивать микробиологическую стабильность продукции при выбранном типе упаковки.* *- Читать и проверять маркировку на наличие информации о микробиологической безопасности (срок годности, условия хранения, консерванты).*	*- Биологические основы сохранения качества продукции в упаковке: влияние упаковки на жизнедеятельность остаточной микрофлоры.* *- Типы микроорганизмов, вызывающих порчу упакованной продукции (плесени, дрожжи, бактерии).* *- Биохимические процессы в упакованной продукции: ретроградация крахмала (черствение) как результат изменения структуры биополимеров.* *- Условия упаковки, подавляющие развитие микроорганизмов (модифицированная атмосфера, вакуум, консерванты).*	*- Навык проверки герметичности упаковки.* *- Навык органолептической оценки свежести упакованной продукции.* *- Навык отбора проб продукции для микробиологического контроля после хранения в упаковке.*

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	132	66
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	2	2
Всего	**134**	**68**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		**6**	
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	**Содержание**		ОК-02
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геоценотический), биосферный	6	
Раздел 2 Химический состав и строение клетки		**13**	
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	**Содержание**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»		
Тема 2.2.	**Содержание**	**4**	

Биологически важные химические соединения	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания» или «Определение наличия крахмала в продуктах питания» или «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» или «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)»		
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	**Содержание**	**3**	
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции.	1	

	Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	№ 2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» или «Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание» или «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		**9**	
Тема 3.1. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	**Содержание**	**1**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.	1	
Тема 3.2.	**Содержание**	**4**	

Биосинтез белка	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»		
Тема 3.3. **Вирусы**	**Содержание**	**4**	
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний.	4	
Контрольная работа № 1 «Молекулярный уровень организации живого»		**1**	
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов		**10**	
Тема 4.1. **Жизненный цикл клетки**	**Содержание**	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	2	
Тема 4.2. **Формы размножения организмов**	**Содержание**	**2**	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение	2	

	мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез		
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	**Содержание**	**6**	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»		
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		**18**	
Тема 5.1. Закономерности наследования	**Содержание**	**5**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи	**2**	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 5 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	**Содержание**	**4**	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	**Содержание**	**4**	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 7 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.4.	**Содержание**	5	

Генетика человека	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	№ 8 «Составление и анализ родословных человека»		
Контрольная работа №2 «Наследственность и изменчивость организмов»		**1**	
Раздел 6. Эволюционная биология		**8**	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	**Содержание**	**2**	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)	**2**	
	Содержание	**2**	

Тема 6.2. Микроэволюция	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы)эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое	**2**	
Тема 6.3. Макроэволюция	**Содержание**	**4**	
	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 9 «Сравнение видов по морфологическому критерию» или «Описание приспособленности организма и ее относительного характера»		
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		**12**	
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	**Содержание**	**1**	
	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК- мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	1	
Тема 7.2.	**Содержание**	**4**	ОК-01, ОК-02, ОК-04

Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь	4	
Тема 7.3. **Основные стадии эволюции человека**	**Содержание**	**7**	
	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	№ 10 «Время и пути расселения человека по планете» или «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»		
Раздел 8. Организмы и окружающая среда		**12**	
Тема 8.1. **Экология** **как наука. Среды жизни. Экологические факторы**	**Содержание**	**6**	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие	6	

	экологических факторов на организмы.Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	**Содержание**	**6**	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	№ 11 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»		
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		20	
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	**Содержание**	**2**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.2 ПК 2.4
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия.	**2**	
Тема 9.2. Природные экосистемы	**Содержание**	**1**	
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле	1	

Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	**Содержание**	**2**	
	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши	2	
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**8**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 2.2 ПК 2.4
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**7**	
	№ 12 «Отходы производства» или «Экологические аспекты профессиональной деятельности» или «Профилактика профессиональных заболеваний» или «Влияние производственных факторов на организм человека»		
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**6**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 2.2 ПК 2.4
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**5**	
	№ 15 «Определение суточного рациона питания в зависимости от уровня физической активности» или «Профилактика профессиональных заболеваний» или «Взаимодействие человека с технологической средой»		

	№ 3 «Умственная работоспособность» или «Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)		
Контрольная работа № 3 «Теоретические аспекты экологии»		**1**	
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		**16**	
Тема 10.1. **Селекция** **как наука и процесс**	**Содержание**	**4**	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.2 ПК 2.4
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	4	
Тема 10.2. **Основы биотехнологии**	**Содержание**	4	
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	4	
Тема 10.3.	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	8	

Биотехнологии в жизни и профессии	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. 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)	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	№ 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. № 14 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		6	
Тема 11.1.1. Биотехнологии в промышленности	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	1	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.2 ПК 2.4
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	№ 15 Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	5	
Промежуточная аттестация **(дифференцированный зачет)**		**2**	
Всего		**134**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №42 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.

2. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.

2. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.

3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.

4. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 157 с.

5. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.

6. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. —М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– основные свойства живых систем; химический состав клетки; строение клетки; обмен веществ и превращение энергии.* *– экологические факторы; структуру экосистем; глобальные экологические проблемы* *– биологию дрожжей и молочнокислых бактерий; биохимию брожения; микробиологические показатели качества; биологические основы сохранения продукции в упаковке*	*– объясняет отличия живых систем от неживых;* *– характеризует функции органических веществ и этапы энергетического обмена.* *– объясняет влияние антропогенных факторов на биосферу;* *– перечисляет глобальные проблемы человечества.* *– объясняет строение и метаболизм дрожжей;* *– описывает химизм брожения и влияние упаковки на сохранность продукции.*	*– Устный опрос;* *– тестирование;* *– терминологический диктант;* *– работа с терминами;* *– поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация);* *– групповые работы;* *– проверка конспектов;* *– устные выступления.*
Умеет: *– анализировать биологическую информацию; решать биологические задачи;* *– представлять результаты исследования.* *– проводить органолептическую оценку;* *– измерять pH и кислотность.* *– выбирать тип упаковки.*	*– анализирует причины микробиологической порчи продукции;* *– решает генетические задачи;* *– оформляет результаты в журнале наблюдений.* *– измеряет pH и кислотность теста.* *– выбирает упаковку с учётом биологических особенностей продукции.*	*– кейс- метод;* *– решение проблемных ситуаций и задач;* *– дискуссии;* *– индивидуальные задания (выполнения самостоятельных и контрольных работ);* *– экспертное оценивание;* *– лабораторные работы;* *– промежуточная аттестация.*

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ООД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 4
2.2. Содержание дисциплины 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 7
3.1. Материально-техническое обеспечение 7
3.2. Учебно-методическое обеспечение 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы проектной деятельности»

Дисциплина «Основы проектной деятельности» предназначена для обучающихся по программам среднего профессионального образования. Она разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом и является частью общеобразовательного цикла.

1.1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

Основными задачами дисциплины являются:

- выделение основных этапов написания проекта;
- получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования;
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	*Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.*	*Понятие проекта, типы и виды проектов, этапы выполнения различных проектов.*
ОК 02	*Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.*	*Способы представления информации, методы, используемые при выполнении разных этапов проектов.*
ОК 03	*Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.*	*Критерии оценки проекта, основы планирования проектной деятельности.*
ОК 04	*Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.*	*Правила работы в группе, способы коммуникации и распределения ролей.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[6]	34	24
Промежуточная аттестация в *форме зачета*	2	2
Всего	**36**	**26**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Цели и задачи дисциплины. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся.		
Тема 1. Типы и виды проектов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Типы проектов по сферам деятельности. Классы и виды проектов. Различия между проектом и исследованием.		
Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Определение целей и задач. Понятие «гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.	2	
	Практическое занятие №1. «Цель, задачи, актуальность проекта».	2	
Тема 3. Правила оформления проекта. Презентация проекта.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Общие требования к оформлению проекта. Оформление таблиц, графиков, диаграмм, схем.	4	
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint.		
	Практическое занятие №2. «Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка».	2	
	Практическое занятие №3. «Оформление слайдов в программе PowerPoint».	2	
	Практическое занятие №4. «Создание брошюры».	2	
Тема 4. Этапы работы над проектом.	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Этапы работы над проектом.	2	
	Работа над проектом. Алгоритм работы над проектом	2	
	Работа над проектом. Формирование исследовательских умений и навыков.	2	
	Работа над проектом. Мозговой штурм (проблема, цель, тема проекта).	2	

	Работа над проектом. Определение методов исследования»	2	
	Работа над проектом. Оформление письменной части проекта.	2	
	Работа над проектом. Оформление слайдов в программе PowerPoint	2	
	Работа над проектом. Проведение экспертизы своей и чужой деятельности. Критерии оценивания проекта. Способы оценки. Самооценка	2	
	Промежуточная аттестация: зачет	**2**	
Всего:		**36**	

Темы индивидуальных проектов:

1. Современные направления и тенденции в общественном питании.
2. История возникновения и развития профессии «Повар, кондитер».
3. Молекулярная кулинария: технологии будущего.
4. Организация процессов приготовления и оформления сложных блюд.
5. Роль профессии «Повар, кондитер» в экономике города и страны.
6. Фудтех как дорога в будущее для общепита.
7. Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей.
8. Технологическая и технико-технологическая документация в общественном питании.
9. Калькуляционная карта и учёт готовой продукции в общепите.
10. Виды и классификация предприятий общественного питания.
11. SousVide — низкотемпературная кухня: преимущества и применение.
12. Технология дегидрации и копчения продуктов (Smoking gun).
13. Теория цвета и композиции в кулинарии: как создать аппетитное блюдо.
14. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
15. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
16. Творчество повара: от идеи до воплощения.
17. Знакомство с профессией повара-сушиста: традиции и современность.
18. Оценка востребованности профессии «Повар, кондитер» на региональном рынке труда.
19. Профессиональная компетентность повара, кондитера: что нужно знать и уметь.
20. Экологические аспекты в общественном питании: борьба с пищевыми отходами.
21. Влияние национальных кухонь на формирование современной кулинарии.
22. Роль здорового питания в жизни современного человека.
23. Инновационные технологии в приготовлении хлебобулочных изделий.
24. Организация кейтеринга: от идеи до реализации проекта.
25. Разработка технологической карты для нового блюда (на выбор студента).

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1Материально-техническое обеспечение

Кабинет №42 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сковородкина, И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-406-08996-5. — URL: https://book.ru/book/941801 (дата обращения: 30.08.2021). — Текст : электронный.

2. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / Кунилова О.В. — Москва : Русайнс, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-8267-2. — URL: https://book.ru/book/941649 (дата обращения: 30.08.2021). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Пастухова, И.П. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник / Пастухова И.П., Тарасова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 217 с. — ISBN 978-5-406-08178-5. — URL:

https://book.ru/book/941450 (дата обращения: 30.08.2021). — Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

http://eor.edu.ru, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. http://school-collection.edu.ru, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Электронно – библиотечная система www.e-book.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание этапов проектной деятельности, понятий «цель», «задача», «гипотеза»	*самостоятельно формулирует цель и задачи проекта, определяет объект и предмет исследования.*	*Тестирование, устный опрос, анализ формулировок во введении к проекту.*
Умение работать с источниками информации: поиск, отбор, анализ, систематизация	*Корректно оформляет список литературы, использует актуальные и достоверные источники, не допускает плагиата.*	*Проверка библиографического списка, анализ содержания проекта, антиплагиат.*

	Соблюдает сроки выполнения этапов проекта, наличие плана-графика, распределение задач (при групповой работе).	*Анализ документации по проекту, наблюдение за ходом работы, защита промежуточных этапов.*
Владение методами исследования, соответствующими теме проекта	*Грамотно применяет выбранные методы (опрос, эксперимент, анализ документов и др.), логичность выводов.*	*Оценка исследовательской части проекта, защита практической части.*
Умение оформлять результаты проектной деятельности	*Оформляет работы по установленным стандартам (ГОСТ), обеспечивает наличие всех структурных частей (оглавление, введение, заключение, приложения).*	*Проверка итогового текста/презентации проекта по критериям.*
	Уверенно выступает, отвечает на вопросы, аргументирует свою позицию, владеет материалом.	*Защита проекта перед комиссией/группой, оценка по критериям публичного выступления.*
	Эффективно взаимодействует с участниками группы, вносит вклад в общий результат, разрешает конфликты.	*Оценка вклада каждого участника (самооценка, взаимооценка), наблюдение преподавателя.*
Рефлексивные умения (самоанализ)	*Оценивает сильные и слабые стороны своей работы, формулирует выводы о личном вкладе и приобретённом опыте.*	*Анализ заключительной части проекта.*

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5
2.2. Содержание дисциплины 6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 10
3.1. Материально-техническое обеспечение 10
3.2. Учебно-методическое обеспечение 10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ИСТОРИЯ РОССИИ»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «Наименование» включена в социально-гуманитарный цикл примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**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	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.	-

	оценивать результат 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 определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	-
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.	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

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	описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т. ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф. зачет, экзамен)*	2	
Всего	**36**	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. «Россия – великая наша держава»	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	**4**	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Любечский съезд. Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Невский. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Русь и Орда. Отношения Александра Невского с Ордой	**2**	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.	**2**	
Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	**2**	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (Северная война, Прутский поход). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя.	**2**	

	Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты		
Тема 6. «Отторженная возвратих»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.	**2**	
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	**2**	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	**2**	
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	**2**	
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	**2**	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель	**2**	

	послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.		
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.	**2**	
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	**2**	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.	**2**	
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для	**2**	

	фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.		
Тема 16. Россия в деле	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.	**2**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		***2***	
Всего		***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащен в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Даудов, А.Х. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А.Х. Даудов. - СПб: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. – Текст: непосредственный.

2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

5. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

6. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.

4. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-09-112828-4 — Текст: непосредственный.

5. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень: учебник / В.Р. Мединский, А.В. Торкунов — Москва: Издательство Просвещение, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-09-112830-7 — Текст: непосредственный.

6. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. —

Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.

7. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636.

8. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; - выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; - традиционные российские духовно - нравственные ценности; - роль и значение России в современном мире.	- показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; - демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; - показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; - демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Умеет - выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; - анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий,	- выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; - анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно- – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - демонстрирует умения анализировать историческую	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, - демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; - демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 427

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 428

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 428

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 428

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 431

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 431

2.2. Содержание дисциплины 432

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 435

3.1. Материально-техническое обеспечение 435

3.2. Учебно-методическое обеспечение 435

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 436

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка (английский язык), навыки их применения в практической профессиональной деятельности:

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
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,*	*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 в профессиональной деятельности*	-

	реализовывать составленный план, оценивать результат 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 определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.*	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в	*организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами,*	*психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности*	-

коллективе и команде	*руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности*	*основы проектной деятельности*	
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 профессиональные темы.*	*правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.*	-
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	*- Читать и переводить технологические инструкции на английском языке. - Понимать англоязычные интерфейсы дозаторов, тестомесильных машин и печей. - Сравнивать заданные и фактические параметры на английском.*	*- Профессиональная лексика; - Единицы измерения и их сокращения;*	*- Навык перевода профессиональных рецептур с английского языка. - Навык конвертации единиц измерения при работе с зарубежным оборудованием. - Навык чтения цифровых значений параметров на дисплеях.*

технологическими инструкциями.			
ПК 2.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	*- Представлять продукт простыми фразами на английском языке.* *- Называть цену, вес, состав на английском языке.* *- Понимать простые вопросы покупателя на английском языке.*	*- Фразы презентации;* *- Лексика обслуживания;* *- Вопросы покупателя.*	*- Навык краткой презентации хлебобулочного изделия на английском языке.* *- Навык базового диалога продажи на английском языке.* *- Навык чтения ценников и этикеток с английским текстом*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	
Всего	**46**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.	**Роль иностранного языка в профессиональной деятельности**	**4**	
Тема 1.1. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
	Практические занятия	**4**	
	1.Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	**2**	
	2.Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	**2**	
Раздел 2.	**Основы профессии**	**8**	
Тема 2.1 Основы профессии	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Основы пекарского дела		
	Практические занятия	**8**	
	1.Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие».	**2**	
	2.Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование».	**2**	
	3.Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.	**2**	

	4.Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве».	**2**	
Раздел 3.	**Международное конкурсное движение**	**26**	
Тема 3.1. История развития конкурсного движения в России.	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Международные профессиональные конкурсы в сфере пекарского производства.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	1.Чемпионаты по пекарскому делу Просмотр видеороликов Обсуждение, ответы на вопросы.	**3**	
	2.Составление монолога «Лучшие в профессии»	**3**	
	3.Составление диалогов по заданным ситуациям	**2**	
Тема 3.2 Пекарские материалы, оборудование и инструменты (materials, equipment and tools)	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Пекарские материалы, оборудование и инструменты (materials, equipment and tools)		
	В том числе практических занятий	**8**	
	1. Where is it? / Где это? Фразы, речевые обороты и выражения, используемые для того, чтобы узнать или объяснить, как куда-либо попасть, пройти, проехать. Уточнения What do you want? / Что Вы хотите? Переспрашивание, если что-то не расслышали или не поняли. Благодарность. Введение лексических единиц. Составление диалогов. Организация спонтанного общения в формате живого общения в виде вопросов и ответов.	**4**	
	2.Материалы, оборудование и инструменты (materials, equipmentandtools). Введение лексических единиц. Организация спонтанного общения в формате живого общения в виде вопросов и ответов по ситуациям: - What’sitfor? / Для чего это? - Объяснение, зачем это нужно, описание функций инструмента, принципы подбора для выполнения работ - Can you explain. / Не могли бы Вы объяснить…- Правила и инструкции.	**4**	
Тема 3.3 Общение с клиентом, заказчиком (Interpretation of Drawings)	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Коммуникация с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями)		
	В том числе практических занятий	**6**	

	1.Can you explain? / Не могли бы Вы объяснить…? Фразы, речевые обороты и выражения, используемые для того, чтобы задать вопрос. Canyouhelpme? / Вы можете мне помочь? Isthatcorrect? /Это правильно? Как это называется? (слова-выручалочки, когда Вы забыли какое-то слово). Обращение с вежливой просьбой.	**2**	
	2.Организация спонтанного общения в формате живого общения в виде вопросов и ответов по конкретному заказу клиента. Ситуационные диалоги.	**2**	
	3.Коммуникация со сложными клиентами, работа с претензиями. Введение лексических единиц. (чтение, перевод, ответы на вопросы, ситуационные диалоги).	**2**	
Тема 3.4 Организация рабочего места и презентация работы (Work organization and presentation)	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Организация рабочего места и презентация работы (Work organization and presentation)		
	В том числе практических занятий	**2**	
	1.Организация рабочего места и презентация работы (Work organization and presentation). Введение лексических единиц. Аудирование: просмотр демонстрационного видеоролика, организация обсуждения		
Тема 3.5 Техника безопасности (Safety requirements)	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК2.1, ПК2.5
	Техника безопасности в работе пекаря (Safety requirements)		
	В том числе практических занятий	**4**	
	1.Safety requirements (Техника безопасности). Введение лексических единиц, работа с документами, регламентирующими технику безопасности при выполнении флористических работ (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы).	**4**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**6**	
Всего		**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 34 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова ; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва : Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2021). —Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение : учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://book.ru/book/939214 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

4. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: https://book.ru/book/932751 (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

5. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: https://urait.ru/bcode/437135 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: http://engv.ru/category/ptoiznoshenie (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: https://www.mystudy.ru — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, грамматические конструкции;* *– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, виды промышленного оборудования;* *- правила чтения, произношения.*	*– применяет грамматические конструкции при составлении резюме, анкет и деловой документации;* *– называет на английском языке пекарские материалы, оборудование, инструменты и технологические процессы;* *– называет на английском языке виды промышленного оборудования и параметры технологических процессов;*	*Устный опрос, письменный опрос; тестирование, лексический диктант; промежуточная аттестация, итоговая аттестация.*
Умеет: *– понимать общий смысл текстов на базовые профессиональные темы (инструкции, документация по технике безопасности);* *– участвовать в диалогах на профессиональные темы (собеседование, оформление заказа, работа с претензиями);* *– писать простые связные сообщения на профессиональные темы;*	*– выделяет ключевую информацию из профессиональных инструкций, документации по технике безопасности на английском языке;* *– ведёт диалог на профессиональные темы в ходе деловой игры;* *– составляет резюме и заполняет анкету-заявку на английском языке для трудоустройства;* *– переводит (со словарём) техническую документацию, технологические карты, документацию по технике безопасности на английском языке.*	*Выполнение заданий по аудированию, ролевые игры, устный монолог, выполнение письменных заданий, проверка анкеты и письма, практическая работа с документацией, деловая игра, проект, кейс-метод.*

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 134
1. Общая характеристика 135
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 135
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 135
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 137
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 144
3.1. Материально-техническое обеспечение 144
3.2. Учебно-методическое обеспечение 144
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является **обязательной** частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 06, 07.

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной 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:

1.2.1.Общие компетенции

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	*Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам*	***Умения:***
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать 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)
		Знания:
		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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности*	***Умения:***
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	*Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*	***Умения:***
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
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*	***Умения:***
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	антикоррупционного поведения	
ОК 07	*Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*	***Умения:***
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[7]	34	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**36**	**24**

[7] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		**10/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Тема 1.1. Основные требования обеспечения безопасности жиз недеятельности	**Содержание**		
	Безопасность жизнедеятельности как наука, как учебная дисциплина. Автономное пребывание человека в природной среде и обеспечение личной безопасности Пожарная безопасность. Соблюдение мер пожарной безопасности в быту. Правила безопасного поведения при пожаре в жилом или общественном здании Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях. Правила безопасного поведения в местах с повышенной криминогенной опасностью Правила личной безопасности при угрозе террористического акта. Уголовная ответственность за участие в террористической деятельности.	**4**	
Тема 1.2. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций	Понятие чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций . Рекомендации по безопасному поведению в случае ЧС.	**2**	

Тема 1.3. Современный комплекс проблем безопасности военного характера	Военные угрозы национальной безопасности России и национальная оборона. Терроризм, общие понятия и определения.	**2**	
Тема 1.4. Организационные основы борьбы с терроризмом и наркобизнесом в Российской Федерации	Правовая основа противодействия терроризму в современных условиях: Конституция Российской Федерации, общепризнанные принципы и нормы международного права, международные договоры Контртеррористическая операция и условия её проведения, ее предназначение и условия проведения.	**2**	
Раздел 2. Основы обороны государства. Обеспечение военной безопасности государства		**14/12**	
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации военного времени	**Содержание**		ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 07
	Ядерное оружие, поражающие факторы ядерного взрыва. Химическое оружие, классификация отравляющих веществ (ОВ) по предназначению и воздействию на организм Бактериологическое (биологическое) оружие. Современные средства поражения, поражающие факторы. Мероприятия, проводимые по защите населения от современных средств поражения.	**2**	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации - защита нашего Отечества	**В том числе практических и лабораторных занятий**	12	
	История создания Вооруженных Сил Российской Федерации Организация вооруженных сил Московского государства в XIV— XV в.в. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI в. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX в., создание массовой армии Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение	2	

Тема 2.3. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск	Сухопутные войска, их состав и предназначение. Вооружение и военная техника сухопутных войск Военно-воздушные Силы (ВВС), их состав и предназначение. Вооружение и военная техника ВВС Военно-морской флот (ВМФ), его состав и предназначение. Вооружение и военная техника. Рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	**2**	
Тема 2.4. Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны государства	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России. Вооруженные Силы Российской Федерации в борьбе с терроризмом	**2**	
Тема 2.5. Воинская обязанность	Основные понятия о воинской обязанности Воинская обязанность, определение воинской обязанности, содержание. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки граждан к военной службе, определенное Федеральным законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе». Организация медицинского освидетельствования граждан при постановке их на воинский учет. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе. Предназначение запаса, разряды запаса в зависимости от возраста граждан. Военные сборы	**6**	
Раздел 3. Основы военной службы		**10/10**	
Тема 3.1. Особенности военной службы	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Правовые основы военной службы.	**2**	ОК 01 ОК 02

	Статус военнослужащего. Общие понятия о статусе военнослужащего. Основные права и льготы военнослужащих.		ОК 04 ОК 06 ОК 07
Тема 3.2. Общевоинские уставы	Общевоинские уставы - это нормативно-правовые акты, регламентирующие жизнь и быт военнослужащих. Основное предназначение Строевого Устава Вооруженных Сил Российской Федерации и его общие положения	**2**	
Тема 3.3. Военнослужащий - вооруженный защитник Отечества	Основные виды воинской деятельности. Основные качества военнослужащего. Общие обязанности военнослужащих, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Сущность основных обязанностей военнослужащих и чем они определяются	**2**	
Тема 3.4. Прохождение военной службы по призыву и по контракту	Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы Размещение и быт военнослужащих Особенности военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	**4**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2/2**	
Всего часов		**36 /24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 29 «Основ безопасности и защиты Родины», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

Учебный тир, оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»
- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;

3.2.2. Основная литература:

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2019. Дополнительные источники:

2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы военной службы М: Издательский центр «Академия», 2020

3. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.

4. Электронные ресурсы. Форма доступа: http://0bj.ru/katastrofy/avariya_na_gorodskom_transporte.htm http://www.szrf.ru/ собрание законодательства РФ

3.2.3. Дополнительные источники

1. Наименование.

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплины БЖД.
- -Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы,

допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Актуальный профессиональный контекст, в котором приходится работать.* *Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте.* *Алгоритмы действий в профессиональной области и быту.* *Безопасные методы работы в профессиональной сфере;* *Порядок оценки результатов решения задач в профессиональной деятельности.* *Приемы структурирования и оформления результатов поиска информации* *Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.* *Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.* *Значимость профессиональной деятельности по профессии.* *Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.*	*-Правильно осуществляет поиск, структурирование информации, верно оформляет результаты поиска информации по вопросам безопасного поведения.* *-Использует верные и безопасные алгоритмы действий при ЧС.* *-Понимает сигналы оповещения при ЧС.* *-Проявляет коммуникабельное поведение в коллективе.* *-Понимает значение военной службы для государства и гражданина.* *-Проявляет гражданско-патриотическую позицию.* *–Демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.*	***Текущий контроль:*** *-Устный выборочный опрос* *- Кейс-задание;* *– Старт-задание;* *-Фронтальный опрос;* *- Задание-исследование;* *- Задание-эксперимент;* *-Задание-подготовка сообщения* *- Ситуационные задачи* *– Тест - задание;* ***Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета*

Умеет: *Распознавать и анализировать задачу или проблему, связанную с чрезвычайной ситуацией.* *Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.* *Владеть актуальными и безопасными методами поведения во всех сферах.* *Оценивать результат и последствия своих действий.* *Определять необходимые задачи и источники информации, структурировать получаемую информацию.* *Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности* *Описывать значимость своей профессии.* *Соблюдать нормы личной и экологической безопасности.*		*Экспертное наблюдение в ходе выполнения практических заданий*

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**
1. Общая характеристика **3**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **7**
2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **13**
3.1. Материально-техническое обеспечение 13
3.2. Учебно-методическое обеспечение 13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Физическая культура»: заключается в физическом совершенствовании и содействии гармоничному развитию подростков, способных успешно осваивать и выполнять социально значимые виды деятельности, активно участвовать в прогрессивных преобразованиях в обществе.

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии «19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	**а) базовые логические действия:** - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность,	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности.

	физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками Учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.	

	социальной деятельности.		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**в) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- знать психологические основы деятельности коллектива; - знать психологические особенности личности; - владеть основами проектной деятельности; - знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.	- эффективно взаимодействовать с коллективом; - при необходимости организовывать членов команды на работу, нацеленную на достижение определённого результата.
ОК 08 использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональ	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор,	- положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).	- здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-

ной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры; - выполнять технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта, - активно применять их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.		оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	**50**	**48**
Промежуточная аттестация (зачет)	**2**	**2**
Всего	**52**	**50**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		**2**	ОК 01; ОК 04, ОК 08
Основное содержание		**1**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
Профессионально ориентированное содержание		**1**	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	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		
Раздел 2. Профессионально ориентированное содержание физкультурно-спортивной		**20**	ОК 01, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
деятельности			ОК 08
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала** 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	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.2. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.4. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы,	**12**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	профессиональные заболевания		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики выбранной профессии/специальности.		
Учебно-тренировочные занятия по видам спорта		**28**	
Гимнастика		**8**	
Тема 2.5. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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.		
Тема 2.6. Аэробная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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.).		
Тема 2.7. Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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 фитнесс оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Тема 2.8. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Совершенствование техники		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем ак. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	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		
	Совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Легкая атлетика		**8**	
Тема 2.9. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	Совершенствование техники прыжка в длину 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.		
Шахматы (вариативный модуль)		**4**	
Тема 2.10 ***Шахматы***	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Относительная ценность фигур. Размен материала.		
	Тактика игры в дебюте, миттельшпиле, эндшпиле.		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт)		***2***	
Всего:		***52***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учеб. пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО/ А.А. Бишаева. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 336 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.minstm.gov.ru
2. Официальный сайт Паралимпийского комитета России [Электронный ресурс] - Режим доступа https://paralymp.ru/
3. Официальный сайт Олимпийского комитета России [Электронный ресурс] - Режим доступа http://www.olympic.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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);	*Способен самостоятельно или коллективно выбирать и применять различные виды физической активности, соответствующие уровням подготовки;* *Готов к выполнению нормативов ВФСК ГТО;* *Способен адаптировать физическую нагрузку для разных людей (по полу, возрасту, подготовленности и пр.);*	*- экспертное наблюдение выполнения практических работ;* *- диагностика через тестирование выполнения нормативов ВФСК ГТО;*
Владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	*Знает методы поддержания здоровья и работоспособности;* *Умеет применять профилактические меры для предотвращения заболеваний;* *Имеет навыки планирования режима труда и отдыха.*	*- экспертное наблюдение выполнения практических работ;* *- выполнение тестовых работ и анкетирования;*
Владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;	*-Умеет самостоятельно отслеживать и оценивать состояние здоровья и физической подготовки;* *Способен применять технологии самоконтроля и коррекции режима тренировок;*	*- практическое тестирование и контроль физических показателей;*
Знает физические упражнения разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	*Применяет физические упражнения для улучшения работоспособности и профилактики усталости;* *Способен выбрать оптимальный комплекс упражнений под конкретные условия;*	*- экспертное наблюдение за выполнением комплексов физических упражнений;* *- диагностика эффективности через тестирование перед и после занятий;*

Понимает и использует преимущества командной и индивидуальной работы;	*Умеет анализировать ситуации и выбирать оптимальные форматы взаимодействия;* *Способен признавать и учитывать мнения товарищей для достижения целей;*	*- экспертная оценка группового взаимодействия в командных и индивидуальных видах спорта;* *анкетирование;*
Принимает цели совместной деятельности, организовать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;	*Способен разрабатывать совместные планы; - распределять задачи между участниками, учитывая разные точки зрения;* *Способен осуществлять контроль и самоконтроль и анализировать итоги проделанной работы;*	*- экспертное оценка выполнения совместных проектов/работы, оценка эффективности участия в работе команды;* *анкетирование.*
Знает технику безопасности и охраны труда, знание основ оказания первой помощи пострадавшим, *Иметь чёткое понимание мер предосторожности при осуществлении трудовых обязанностей.*	*Демонстрирует знания принципов безопасного труда;* *Владеет техникой оказания первой медицинской помощи;* *Соблюдает правила техники безопасности и пожарной безопасности в повседневной трудовой деятельности.*	*Тестирование по вопросам безопасности;* *- экспертная оценка соблюдения норм охраны труда в процессе учебы и работы.*

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5
2.2. Содержание дисциплины 6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 9
3.1. Материально-техническое обеспечение 9
3.2. Учебно-методическое обеспечение 9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: сформировать у будущего специалиста мышление, направленное на постоянное совершенствование рабочих процессов, и дать практические навыки для эффективной и экономной работы на пищевом производстве.

Дисциплина «Наименование» включена в *обязательную часть социально-гуманитарного 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	Налаживать эффективный рабочий процесс внутри коллектива. грамотно выстраивать общение с коллегами, руководством и клиентами в процессе профессиональной деятельности организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений Систему подачи предложений Производственную культуру на рабочем месте	-
ОК.07	Выявлять потери на производстве; использовать методы и инструменты бережливого производства для устранения потерь	Принципы бережливого производства; действия, добавляющие ценности и потери; технологии анализа процессов создания ценности;	-
ПК 1.1	Применять методы и инструменты бережливого производства, выявлять и устранять потери в процессах	Виды и источники потерь; принципы всеобщего ухода за оборудованием (TPM) и автономного обслуживания. Система быстрой переналадки оборудования (инструмент SMED).	-

ПК 2.1	Осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	Философию бережливого производства; ценности бережливого производства; принципы бережливого производства;	-
ПК 2.2	Картировать поток создания ценности; выявлять и устранять потери в процессах	Инструменты бережливого производства, основы картирования потока создания ценностей Методы и инструменты построения карт текущего и целевого состояния; основные виды потерь, их источники и способы устранения.	-
ПК 2.4	Стандартизировать работу. Организовывать рабочее место по принципам 5S; выстраивать непрерывный поток операций.	Принципы процессного подхода; Инструменты бережливого производства, систему 5S	-

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	38	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	**40**	**18**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные теоретические подходы организации бережливого производства		**9**	
Тема 1.1. Введение в предмет	**Содержание**	**1**	**ОК.04; ПК 2.1**
	Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Бережливое и массовое производство.История возникновения бережливого производства.Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.	1	
Тема 1.2. Понятие и сущность бережливого производства	**Содержание**	**4**	**ОК.04; ПК 2.1**
	Концепция бережливого производства. Основные понятия бережливого производства. Идеалы бережливого производства. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 1. Изучение основных положений и терминологии бережливого производства	2	
Тема 1.2. Действия, Добавляющие ценности и потери	**Содержание**	**4**	**ОК.04, ОК.07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2**
	Взаимоотношение Заказчик- Поставщик. Люди - самый ценный актив компании. Кайдзен -непрерывное усовершенствование. Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода. Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг. Потери, неравномерность, перегрузка и взаимосвязь между ними. Причины образования потерь. Природа потерь. Охота на потери. Мероприятия по искоренению потерь	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие 2. Изучение классификации потерь. Решение задач	2	
Раздел 2. Инструментарий организации бережливого производства		**29**	
Тема 2.1. Картирование потока создания ценности	**Содержание**	**5**	**ОК.04, ОК.07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2**
	Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Инструменты картирования потока создания ценности Виды картирования. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 3. Составление карты потока создания ценности	2	
Тема 2.2 Логистика и складирование при внедрении бережливого производства	**Содержание**	**8**	**ОК.04, ОК.07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4**
	Понятия логистики складирования. Понятия «бережливая логистика», «Бережливый склад». Ключевые принципы бережливой логистики и склада.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 4. Составление карты потока создания ценности продукта на этапе складирования.	2	
	Практическое занятие 5. Оптимизация работы склада, с учетом анализа потерь.	2	
Тема 2.3. Методы решения проблем	**Содержание**	**4**	
	Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Технологии анализа проблем: − пирамида проблем; − граф-связей; − диаграмма Парето − 4W2H; − «5 Почему»; − диаграмма Исикавы − и другие методы статистического анализа	**2**	**ОК.04, ОК.07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4**

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 6. Решение проблем. Производственный анализ. Понятия "проблема", "контрмера", "коренная причина проблемы". Листы и доски производственного анализа как инструменты информирования о проблемах.	**1**	
	Практическое занятие 7. Эффективность своевременного решения проблем. Методология решения проблем. Метод "Пять "почему?" - одно "как?" для выяснения коренной причины проблемы	**1**	
Тема 2.4. Методы и Инструменты бережливого производства	**Содержание**	**8**	
	Организация рабочего пространства по системе 5S. Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий	**4**	**ОК.04, ОК.07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 5. Исследование методов и инструментов бережливого производства	**2**	
	Практическое занятие 6. Система 5S/визуализация и упорядочение работы складских помещений	**2**	
Тема 2.5. Технологии вовлечения и мотивации персонала	**Содержание**	**4**	**ОК.04**
	Лин-лидерство. ППУ - предложения по улучшению. Каракури. Производственная культура на рабочем месте	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 7. Разработка и заполнение ППУ	**2**	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		***2***	
Всего		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Давыдова Н. С., Гуськова Ю. А., Куликова Е. С**.** Основы бережливого производства: учебное издание. — Москва : Академия, 2023 г

2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства : учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 76 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/455708

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 56407-2015. Бережливое производство. Основные методы и инструменты

2. ГОСТ Р 56020-2014. Бережливое производство. Основные положения и словарь

3. Крылатков, П. П. Логистика промышленного предприятия : учебное пособие для СПО / П. П. Крылатков, Е. Ю. Кузнецова, Г. Г. Кожушко, Т. А. Минеева ; под редакцией Г. Г. Кожушко. — 3-е изд. — Саратов ; Екатеринбург : Профобразование ; Уральский федеральный университет, 2024. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-0455-7, 978-5-7996-2799-7. — URL: https://www.iprbookshop.ru/139553.html.

4. Полуэктов, В. А. Управление запасами и логистика материальных потоков в системе бережливого производства : электронный учебно-методический комплекс / В. А. Полуэктов ; Новосибирский государственный технический университет. — Новосибирск, [2020]. — URL: https://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000242272.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Философию бережливого производства; - Ценности бережливого производств - Принципы бережливого производства; - Основы картирования потока создания ценностей -Методы и инструменты построения карт текущего и целевого состояния;	-демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; -раскрывает суть философии бережливого производства; -формулирует ключевые ценности бережливого производства; -объясняет смысл и взаимосвязь фундаментальных ценностей бережливого производства -приводит примеры реализации ценностей бережливого производства в профессиональной деятельности аппаратчика-оператора; - описывает основные подходы к картированию потока создания ценности;	Тестирование. Устный опрос. Наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач.

- Действия, добавляющие ценности и потери; - Методы выявления, анализа и решения проблем производства -Инструменты бережливого производства - Виды потерь и методы их устранения - Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений - Систему подачи предложений Умеет: - Применять методы и инструменты бережливого производства - Осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - Выявлять потери на производстве; - Использовать методов и инструментов бережливого производства для устранения потерь - Картировать поток создания ценности на своём участке	-составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности - владеет основными методами выявления и анализа проблем; - формулирует перечень необходимых действий для решения проблем; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков; - классифицирует виды потерь на производстве (муда) по степени их влияния на ключевые ценности; -владеет технологиями анализа процессов создания ценности; - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; - формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям; - демонстрирует применение инструментов бережливого производства -вычисляет ключевые показатели эффективности бережливого производства; -анализирует технологический процесс производства хлеба и макаронных изделий с точки зрения соответствия ценностям бережливого производства; -дифференцирует действия и операции, добавляющие ценность для потребителя, и те, что ведут к потерям;	Кейс метод. Деловая игра. Экспертная оценка выполнения практических занятий. Экспертная оценка хода деловой игры. Промежуточная аттестация.

- Применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; - Стандартизировать работу; - Организовывать рабочее место по принципам 5S; - Выстраивать непрерывный поток операций. - Организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшению.	-аргументирует выбор конкретного инструмента бережливого производства; - Выполняет картирование потока создания ценностей; - объясняет принципы построения непрерывного потока операций; - анализирует производственные процессы с целью выравнивания потока и устранения потерь; - разрабатывает предложения по совершенствованию рабочего участка, основанные на комплексном применении ценностей бережливого производства -планирует мероприятия по внедрению системы 5S на конкретном рабочем месте; - способен организовать работу коллектива и команды в рамказ реализации проектов по улучшению; - демонстрирует умение работать с системой подачи предложений; - способен применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия.	

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 408

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 476

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 408

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 478

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 409

2.1. Содержание дисциплины 410

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 412

3.1. Материально-техническое обеспечение 412

3.2. Учебно-методическое обеспечение 483

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 485

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является частью социально – гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Цели дисциплины «Основы финансовой грамотности»

- способствовать формированию компетенций в области финансовой грамотности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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	*Определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте;* *- выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;* *- составлять план действий;* *- определять необходим ые ресурсы;* *- реализовывать составленный план;* *- оценивать результат и последствия своих действий.*	*Знать:* *- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;* *- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;* *- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;* *- этапы планирования для решения задач (с помощью наставника);* *- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия*	-
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	*Определять задачи для поиска информации;*	*Номенклатура информационных источников,*	

для выполнения задач профессиональной деятельности	*определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска*	*применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации*	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	*Применять современную научную профессиональную терминологию;*	*Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования*	
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; основы проектной деятельности*	

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	34	12
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	**36**	**14**

2.1. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Цели и задачи основ финансовой грамотности. Актуальность повышения уровня финансовой грамотности населения РФ	**2**	
	Изучение видеолекций по финансовой грамотности. Работа с учебной литературой и Интернет-ресурсами.	**2**	
Тема 1.1. Деньги и операции с ними	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Сущность и функции денег. Признаки подлинности денег. Влияние инфляции на деньги. Операции с различными формами денег, осуществление платежей. Формирование цен на товары и услуги. Банковские услуги населению. Банковские продукты и их виды.	**2**	
	Практическое занятие Задачи: определение стоимости цен на товары и услуги, расчет влияния инфляции, составление личной потребительской корзины. Деловая игра: расчет платежей сравнительный анализ выбора товаров и услуг при их приобретении, безопасность при работе с платежами. Групповые презентации кейса: онлайн-услуги банков: использование и оценка.	**2**	
Тема 1.2. Личное (семейное) финансовое планирование	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Доходы и расходы личного (семейного) бюджета. Финансовое планирование. Способы получения доходов. Расходы и их виды. Оптимизация расходной части личного (семейного) бюджета. Формирование, правила ведения личного (семейного) бюджета.	**2**	
	Практическое занятие	**2**	

	Деловая игра: составление семейного бюджета, оценка их формирования доходов и расходов. Кейс: составление личного финансового плана, анализ и коррекция личного финансового плана.		
Тема 1.3. Вклады и формирование сбережений. Займы и кредиты.	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Вклады: сущность и характеристики. Способы формирования сбережений и виды сберегательных продуктов. Доходность и риски по вкладам. Понятие, цели и условия получения заемных и кредитных средств. Алгоритм грамотного подбора кредитных продуктов. Оценка кредитных рисков. Кредитная история. Кредитные каникулы, рефинансирование и реструктуризация кредита.	**2**	
Тема 1.4. Инвестирование	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Способы инвестирования и виды инвестиционных продуктов. Ценные бумаги, их виды. Основные характеристики инвестиционных продуктов (рискованность, доходность, ликвидность, срочность, наличие дополнительных взносов). Риски при инвестировании. Посредники и инфраструктура инвестиционного рынка.	**2**	
	Практическое занятие Тренинг: формирование представлений о инструментах инвестирования. Кейс: определение доходности и рисков от инвестиций. Практикум: расчет доходности финансовых инструментов с учетом	**2**	

	инфляции.		
Тема 1.5. Страхование	**Содержание**	4	
	Страхование как способ управления рисками. Формы страхования (обязательное и добровольное, самострахование). Виды страхования (личное, имущественное, ответственности). Выбор страховой компании и страхового продукта. Договор страхования: условия, права и обязанности сторон.	**2**	
	Практическое занятие Деловая игра «Страховые агентства». Практикум: заключение договора страхования – сбор информации о страховой компании и предоставляемых страховых программах, принципы отбора страховой компании для заключения договора. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя**.**	**2**	
Тема 1.6. Финансовые взаимоотношения с государством. Защита прав пользователя финансовых услуг	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Понятие, основные положения и особенности налогов и налогообложения, государственной пенсионной системы, социального страхования. Основные пособия, льготы, выплаты и способы их получения, в том числе налоговые вычеты. Основные положения законодательства о защите прав потребителей и пользователей финансовых услуг. Основные полномочия регуляторов в области финансового рынка, прием обращений и консультирование граждан.	**2**	
	Практическое занятие Анализ доступных финансовых инструментов, используемых для формирования пенсионных накоплений. Деловая игра: налоговый инспектор. Задача: заполнение налоговой декларации по различным видам налогов.	**2**	
Тема 1.7. Инициативное бюджетирование	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Представление об инициативном бюджетировании. Законодательное регулирование инициативного бюджетирования. Участник процесса инициативного бюджетирования. Формы государственной поддержки развития инициативного бюджетирования. Алгоритм	**2**	

	участия в студенческом инициативном бюджетировании.		
	Практическое занятие Деловая игра: разработка студенческих проектов инициативного бюджетирования**.** Работа с Интернет-ресурсами: официальный сайт НИФИ успешные практики инициативного бюджетирования.	2	
Тема 1.8. Финансовая безопасность	**Содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Личная (семейная) финансовая безопасность. Способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида. Правила личной финансовой безопасности, в том числе финансовой кибербезопасности. Правила взаимодействия с органами государственной и муниципальной власти по результатам взаимодействия с финансовыми кибермошенниками.	**2**	
	Практическое занятие Тренинг: финансовая безопасность, в том числе финансовая кибербезопасность. Кейс: как распознать мошенников, предлагающих услуги инвестирования	**2**	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: учебная программа. 10-11 классы общеобразоват. орг. М.: ВАКО, 2018. 48 с. (Учимся разумному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04061-2.

2. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. 10-11 классы общеобразоват. орг. М.: ВАКО, 2018. 344 с. (Учимся разомному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04063-6.

3. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. 10-11 классы общеобразоват. орг. М.: ВАКО, 2018. 96 с. (Учимся разомному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04062-9.

4. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. М.: ВАКО, 2020. 32 с. (Учимся разумному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04502-0.

5. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. М.: ВАКО, 2020. 400 с. (Учимся разумному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04500-6.

6. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. М.: ВАКО, 2020. 48 с. (Учимся разумному финансовому поведению). ISBN 978-5-408-04501-3.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Куркина, Н. Р. Финансовый практикум : учебное пособие / Н. Р. Куркина, Л. В. Стародубцева. — Саранск : МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8156-1299-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176280 (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Прохорова, Н. Н. Основы финансовой грамотности : учебно-методическое пособие / Н. Н. Прохорова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304454 (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Вагин В.В., Шаповалова Н.А., Паксиваткина В.А., Петрова И.В., Кураколов М.В., Филиппова Н.М. Лучшие практики инициативного бюджетирования в Российской Федерации в 2017-2020 годах — М. : Издательство ООО «Сам Полиграфист», 2021. — 264 с.

2. Дирекция финансовой грамотности Научно-исследовательского финансового института Министерства финансов Российской Федерации. Методические рекомендации по организации и проведению просветительских мероприятий в сфере общественных финансов, 2022. – 29 с.

3. Чумаченко В. В., Горяев А. П. Основы финансовой грамотности. Учебное пособие. – М. Просвещение, 2017. – 272 с.

3.2.4. Интернет-ресурсы:

1. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.cbr.ru
2. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.minfin.gov.ru

3. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://nalog.gov.ru/
4. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru
5. Социальный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://sfr.gov.ru/
6. Электронный ученик по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://школа.вашифинансы.рф/
7. Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.моифинансы.рф
8. Федеральный методический центр по финансовой грамотности [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru
9. Fincult.info [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fincult.info
10. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru
11. Справочная правовая система http://www.consultant.ru/ 12.Информационно-правовой портал http://www.garant.ru/ 13.Справочно-правовая система https://normativ.kontur.ru/
14. Портал «Всеобуч» - справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам http://www.edu-all.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Усвоенные знания: *- сущность и функции* *денег, основы операций с ними;* *- управление личными* *(семейными) финансами;* *-общее представление о различных формах* *сбережений (в денежной и неденежной форме),* *-процентные ставки по вкладам и как они могут изменять;* *- кредитные банковские* *продукты; основы* *инвестирования, в том числе соотношения риска и доходности;* *- виды страховых* *продуктов;* *- налоги, направления* *использования налоговых* *поступлений в* *государственный бюджет, налоговые льготы;* *основные социальные выплаты,* *предоставляемые государством;* *- представление об* *инициативном* *бюджетировании, возможность собственного участия в инициативном бюджетировании;* *- основы* *функционирования* *финансовой среды, в том числе государственных финансов;* *- знания в области* *финансовой* *киберграмотности;* *знания по взаимодействию с органами государственной и муниципальной власти по результатам*	*- производит грамотный расчет* *доходов семьи;* *- рационально распределяет* *полученные доходы;* *- контролирует риски снижения* *доходов;* *- владеет основным инструментарием* *по пенсионному обеспечению;* *- грамотно рассчитывает процент* *по вкладу (простой и сложный* *процент);* *- владеет инструментом поиска* *необходимой информации на* *сайтах;* *-ориентируется в установленных* *ставках налогообложения* *- владеет методикой страхования* *и способен защитить себя от* *различных рисков.*	***Текущий контроль:*** *- устный контроль (опрос фронтальный)* *- письменный контроль (тестирование)* *- оценка решений ситуационных задач.* ***Промежуточная аттестация:*** *- дифференцированный зачет*

взаимодействия с финансовыми *- кибермошенниками*		

.		
Освоенные умения: *- осуществлять расчетно-платежные операции с разными видами денег;* *- вычислять простые и сложные в различных жизненных ситуациях;* *- рассчитывать реальные и номинальные величины при операциях с деньгами, предпринимать правомерные действия при обнаружении фальшивых денег;* *- различать регулярные и нерегулярные источники доходов; устанавливать личные финансовые цели, различать основные виды расходов и способы их оптимизации;* *-откладывать деньги на определенные цели; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; уметь оценивать риски инвестирования;* *- определять страховой продукт и сравнивать его виды; находить информацию об основных видах пенсий и пособий, которые обеспечиваются государством;* *- находить информацию о практиках инициативного бюджетирования;* *- уметь обращаться за защитой прав потребителя финансовых услуг;* *- владеть основами финансовой кибербезопасности;* *- уметь распознавать риски финансового кибермошенничества*		*Решение практических задач: оценка способности применять теоретические знания для анализа финансовых ситуаций, расчёта процентов, выбора оптимальных финансовых инструментов.* *Тестирование: проверка знаний терминологии, основных понятий, законодательства в сфере финансов, правил безопасности при использовании банковских услуг.* *Анализ кейсов: оценка навыков работы с реальными или смоделированными ситуациями (например, выбор кредита, страхование имущества, составление декларации).* *Самооценка и взаимооценка: формирование ответственного отношения к личным финансам, развитие критического мышления.*

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 489

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 490

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 490

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 495

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 495

2.2. Содержание дисциплины 496

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 500

3.1. Материально-техническое обеспечение 500

3.2. Учебно-методическое обеспечение 500

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 502

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование знаний и компетенций по обеспечению безопасных условий труда, предотвращению профессиональных заболеваний, а так же по соблюдению санитарно-гигиенических норм, необходимых для сохранения здоровья человека и обеспечения качества продукции.

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла рабочей 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 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;*	*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*	-

	реализовывать составленный план, оценивать результат 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 Определять; необходимые источники информации, планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств*	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,*	*Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности,*	-

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	*основы проектной деятельности*	
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*	*Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений*	-
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, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона*	*Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона*	-
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;*	*Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,*	-

	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*	*средств и процессов профессиональной деятельности;* *особенности произношения,* *правила чтения текстов профессиональной направленности*	
ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	*Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.* *Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.* *Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических*	*Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.* *Назначения, принципы действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями*

	операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	*Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях*	*Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.*	*Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	*Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции*	*Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба,	*Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба,*	*Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий,*	*Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских*

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	*хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании*	*стадии технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании*	*изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании*
ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	*Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию*	*Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности; пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.*	*Приготовления и презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям*

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	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	-
Всего	**42**	**20**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве			
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание**	**5/3**	**ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	1. Основные понятия и термины микробиологии. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	1	
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1	
	В том числе практических занятий		
	3. Практическое занятие 1. Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах Работа с микроскопом.	1	
	4. Практическое занятие 2. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1	
	5. Практическое занятие 3. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	1	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание**	**6/3**	**ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	6. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др.	1	
	7. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	
	8. Глистные заболевания. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	
	В том числе практических занятий		

	9. Практическое занятие 4. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на хлебопекарных предприятиях.	1	
	10. Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач «Острые кишечные инфекции».	1	
	11. Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач «Пищевые отравления».	1	
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 2.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание**	**3/1**	**ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	12. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.	1	
	13. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	1	
	В том числе практических занятий		
	14. Практическое занятие 7. Правила пользования санитарной одеждой.	1	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание**	**7/3**	**ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	15. Санитарно-гигиенические требования к содержанию и устройству помещений	1	
	16. Гигиенические требования оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	1	
	17. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения	1	
	18. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических занятий		
	19. Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию инвентаря и оборудования	1	
	20. Практическое занятие 9. Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида, и соблюдения САНПИН.	1	
	21. Практическое занятие 10. Приготовление раствором дезинфицирующих средств.	1	
Тема 2.3	**Содержание**	**7/5**	**ПК 2.1-2.5**

Санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов	22. Санитарные требования к процессам механической обработки продовольственного сырья.	1	**ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	23. Санитарные правила применения пищевых добавок	1	
	В том числе практических занятий		
	24. Практическое занятие 11. Пути снижения санитарного брака.	1	
	25. Практическое занятие 12. Изучение СанПиН2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».	1	
	26. Практическое занятие 13. Определение содержания пищевых добавок в пищевых продуктах.	1	
	27. Практическое занятие 13. Определение содержания пищевых добавок в пищевых продуктах.	1	
	28. Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач «Механическая обработка продовольственного сырья»	1	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание**	**8/5**	**ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09**
	29. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению	1	
	30. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции продовольственного сырья	1	
	31. Контроль качества готовой продукции	1	
	В том числе практических занятий		
	32. Практическое занятие 15. Изучение СанПиН2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»	1	
	33. Практическое занятие 15. Изучение СанПиН2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»	1	
	34. Практическое занятие 16. Решение ситуационных задач по приемке и хранению готовой продукции.	1	
	35. Практическое занятие 17. Оценка качества готовой продукции.	1	
	36. Практическое занятие 18. Решение ситуационных задач «Реализация готовой продукции».	1	

Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**36/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 28 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

Зона по виду работ «Гастроконтроль», оснащенный в соответствии с Приложением №3 к ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва : Академия, 2018. – 256 с.

3. Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Т. И. Наумова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 284 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491216 (дата обращения: 09.02.2022).

2. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491855 (дата обращения: 09.02.2022).

3. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. — ISBN 978-985-503-869-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131943 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492587 (дата обращения: 09.02.2022).

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва : Академия, 2021. – URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/

6. 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: 09.02.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.
6. Все для общепита в России [Электронный ресурс]. URL: https://pitportal.ru/
7. Всё о весе [Электронный ресурс]. URL: http://www.vseovese.ru/
8. Тематический каталог статей [Электронный ресурс]. URL: https://www.rusarticles.com/
9. Все о медицине [Электронный ресурс]. – URL: https://meduniver.com/
10. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - Москва :Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-00091-058-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/503099 (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
11. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]. URL: https://pbprog.ru/tk/pm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *- основные понятия и термины микробиологии;* *- основные группы микроорганизмов,* *- микробиология основных пищевых продуктов;* *- правила личной гигиены работников организации питания;* *- 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 процессе производства продуктов питания из растительного сырья* *- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции* *Умеет:* *- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;* *- определять источники микробиологического загрязнения;* *- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,* *- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки*	*Называет основные понятия и термины микробиологии, методы предотвращения порчи сырья и продуктов; правила обработки оборудования и инвентаря; правила личной гигиены работников.* *Объясняет разницу между различными группами микроорганизмов.* *Классифицирует моющие средства по правилам применения.* *Описывает основные признаки пищевых инфекций и отравлений.* *Описывает меры предупреждения пищевых инфекций и отравлений на пищевых предприятиях.* *Соблюдает правила личной гигиены работников организации питания.* *Определяет источники микробиологического загрязнения.* *Составляет графики проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.* *Готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств.* *Производит санитарную обработку оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств.*	*Текущий контроль при проведении:* *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-докладов, рефератов;* *-теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.* *Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.* *Диагностика (тестирование, письменные/устные ответы, контрольные работы).* *Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:* *- письменных / устных ответов,* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.*

и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; *- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;* *- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;*	*Обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.* *Проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.*	

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
Продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 134
1. Общая характеристика 135
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 135
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 135
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 137
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 144
3.1. Материально-техническое обеспечение 144
3.2. Учебно-методическое обеспечение 144
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: приобретение теоретических знаний и практических навыков оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности их использования в общественном питании.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной 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[8]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	*Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.* *Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.* *Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.* *Составить план действия.* *Определять необходимые ресурсы.* *Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.* *Реализовать составленный план.* *Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).*	*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.* *Структура плана для решения задач.* *Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности*	-
ОК.02	*Определять задачи поиска информации.*	*Номенклатура информационных*	-

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

	Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	*источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации*	
ПК 2.3	*Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции. Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции. — Определять физико-химические показатели качества (влажность, кислотность). — Сравнивать показатели с требованиями нормативной документации.*	*Показатели качества готовой продукции (органолептические, физико-химические). Требования нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ТР ТС) к качеству продукции. — Нормы расхода сырья и нормативы выхода готовой продукции. — Правила маркировки и упаковки продукции. — Дефекты готовой продукции и способы их предупреждения*	*Органолептической оценки качества разных групп продовольственных товаров*
ПК 2.4	*Проверять оформление этикеток на соответствие требованиям. Считывать и интерпретировать информацию на маркировке. — Выбирать тип упаковки в зависимости от свойств продукции. Навык расшифровки состава продукции (ингредиенты, пищевые добавки).*	*Требования к упаковке и маркировке пищевой продукции. Обязательные элементы маркировки (состав, пищевая ценность, срок годности). Влияние упаковки на сроки и условия хранения продукции*	*Считывания и расшифровки маркировки продукции. Обоснованного выбора типа упаковки.*
ПК 2.5	*Презентовать и продавать хлебобулочные изделия.*	*Потребительские свойства хлебобулочных изделий (пищевая*	*Описания потребительских свойств. Определения*

	Представлять продукцию покупателю, описывая её потребительские свойства. Выявлять и демонстрировать признаки свежести продукции. Определять признаки порчи продукции перед продажей.	*ценность, калорийность, усвояемость). Правила маркировки для потребителя (состав, сроки годности). Признаки свежести продукции и признаки порчи.*	*видов, сортов и категорий товаров по органолептике.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**	**22**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	
Всего	**42**	**22**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах			
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**2/1**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	1	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	**Содержание**	**2/1**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	3. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	4.Составление таблицы хранения товаров.	1	
Раздел 2 Товароведная характеристика по группам товаров			
Тема 2.1 Товароведная характеристика семечковых плодов	**Содержание**	**3/2**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	6. Оценка качества корнеплодов по стандарту.	1	
	7.Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**5/3**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки.	1	
	9. Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	10. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту.	1	
	11. Ознакомление с ассортиментом муки и оценка качества по стандарту.	1	
	12. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	1	
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**		ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	13. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров.	**4/3**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	14. Оценка качества молока и сливок по стандарту.	1	
	15. Оценка качества сыров по стандарту.	1	
	16. Молочные консервы. Их виды. Требования к качеству. Упаковка, хранение. Маркировка молочных консервов.	1	
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**5/3**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	17. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	1	
	18. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов .	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	1	
	20. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества балычных изделий.	1	
	21.Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**5/3**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	22. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	1	
	23. Условия и сроки хранения мясных продуктов.	**1**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	24. Органолептическая оценка качества мяса.	1	

	25. Оценка качества колбасных изделий по стандарту.	1	
	26.Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**	**5/3**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	27. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	1	
	28. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	1	
	30. Ознакомление с дефектами яиц.	1	
	31. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.	1	
Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание**	**4/3**	
	32. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения.	1	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	33. Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка качества по стандарту.	1	
	34. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	1	
	35. Ознакомление с ассортиментом напитков и оценка качества по стандарту.	1	
Тема 2.8 Товароведная характеристика пищевых добавок	**Содержание**	**1**	ОК 01- 02, ПК 2.3-2.5
	36. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству дрожжей, разрыхлителей, красителей. Пищевые добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты. Условия и сроки хранения пищевых добавок.	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		***6***	
Всего		**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зоны по виду работ «Пряничное дело», «Фуд-корт «Кухни России», «Гастроконтроль», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские «Хлебопечение» и «Кондитерское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519920.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520282.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2022260.

5. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / О. А. Косарева. — 2-е изд. перераб и доп. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 228 с. — ISBN 978-5-4257-0453-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186967.

6. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL:https://book.ru/book/942853 — Текст : электронный.

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва : Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный.

8. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: https://book.ru/book/949619 — Текст : электронный.

9. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148827.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29- ФЗ.

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: • *химический состав и энергетическую ценность пищевых продуктов; классификацию продовольственных товаров; требования к качеству и безопасности;* • *ассортимент, товароведные характеристики, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;* • *требования нормативной документации (ГОСТ, ТР ТС) к качеству продукции; правила маркировки и упаковки; виды пищевых добавок*	*– объясняет зависимость качества продуктов от их химического состава;* *– классифицирует продовольственные товары по группам* *- перечисляет ассортимент и условия хранения товаров различных групп;* *– называет дефекты продукции и способы их предупреждения;* *– объясняет требования к маркировке и упаковке продукции;* *– расшифровывает состав продукции (ингредиенты, пищевые добавки).*	Текущий контроль при проведении: -письменного / устного опроса; - тестирования; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований. Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач.
Умеет: • *проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья.* • *определять физико-химические показатели качества (влажность, кислотность); сравнивать показатели с требованиями нормативной документации* • *проверять оформление этикеток и маркировки на соответствие требованиям; расшифровывать маркировку консервов; выбирать тип упаковки в зависимости от свойств продукции*	*-оценивает качество продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).* *-определяет влажность и кислотность продукции;* *– сравнивает полученные показатели с требованиями ГОСТ.* *– проверяет маркировку продукции (состав, срок годности, условия хранения);* *– расшифровывает маркировку консервов;* *– обосновывает выбор упаковки.*	- защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий; -кейс-метод
Владеет навыками: • *органолептической оценки качества разных групп продовольственных товаров;* • *считывания и расшифровки маркировки продукции, обоснованного выбора типа упаковки;*	*- выбирает методы органолептической оценки для разных групп продовольственных товаров;* *-использует информацию с маркировки товара для его характеристики;*	- кейс метод решения производственных задач

• *описания потребительских свойств, определения видов, сортов и категорий товаров по органолептике*	*- использует органолептические методы для определения вида, сорта и категории товара*	

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОХРАНА ТРУДА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 134
1. Общая характеристика 135
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 135
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 135
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 137
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 137
2.2. Содержание дисциплины 138
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 144
3.1. Материально-техническое обеспечение 144
3.2. Учебно-методическое обеспечение 144
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 05 и

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной 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:

1.2.1. Общие компетенции

Выпускник по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	*Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам*	***Умения:***
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать 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)
		Знания:
		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 интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности*	***Умения:***
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	*Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*	***Умения:***
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	*Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста*	***Умения:***
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений

1.2.2. Профессиональные компетенции

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	*ПК 1.1. Проверять 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*	***Умения:***
		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
		Знания:
		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию 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 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	***Умения:***
		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
		Знания:
		Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

	эксплуатационной документацией	
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	
		Умения:
		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
		Знания:
		Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
		Умения:
		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
		Знания:
		Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

		автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству 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[9]	36	22
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	**42**	**22**

[9] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

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*
Введение	***Содержание учебного материала***	***2/0***	***ОК01 ОК02***
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1.	***Нормативно - правовая база охраны труда***	***12/5***	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	***Содержание учебного материала***	***8***	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	***3***	

	В том числе практических и лабораторных занятий Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда Составление приказов, заполнение журналов инструктажей.	***5***	***ОК01 ОК02 ОК04 ОК05*** ***ПК 1.1-1.4***
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	***Содержание учебного материала***	***2***	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
Тема 1.3.	***Содержание учебного материала***		

Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	***2***	
Раздел 2	***Условия труда на предприятиях общественного питания***	***10/6***	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК05*** ***ПК 1.1-1.4***
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	В том числе практических и лабораторных занятий Исследование метеорологических характеристик помещений. Проверка соответствия помещений установленным нормамДопустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.	***3***	

	Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	***Содержание учебного материала***		
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	***2***	
	В том числе практических и лабораторных занятий Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	***3***	
Раздел 3	***Электробезопасность и пожарная безопасность***	***12/9***	
Тема 3.1	***Содержание учебного материала***		

	В том числе практических и лабораторных занятий Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	***4***	***ОК01 ОК02 ОК04 ОК05***

Тема 3.2 Пожарная безопасность	**В том числе практических и лабораторных занятий** Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	***5***	***ПК 1.1-1.4***
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
Тема 3.3	***Содержание учебного материала***		

Требования безопасности к производственному оборудованию	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	***3***	
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена		**6**	
Всего часов:		**42/22**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» и зоны по виду работ, оснащенные в соответствии с Приложением №3 ОПОП-П:

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные печатные издания

1. Охрана труда : учебное пособие для СПО / составители А.Б. Булгаков, В.Н. Аверьянов. - Саратов : Профобразование, 2021. - 197 с. - ISBN 978-5-44881137-1. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/105148 (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Князева, М.Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / М.Н. Князева. - Саратов : Профобразование, 2021. - 247 с. - ISBN 978-5-4488-1248-4. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/106845 (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Сатонина, Н.Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н.Н. Сатонина, А.В. Султанова, О.С. Чечина. - Саратов : Профобразование, 2021. - 160 с. - ISBN 978-5-4488-1242-2. - Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. - URL: https://profspo.ru/books/106846 (дата обращения: 12.01.2021). - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Луцкович, Н.Г. Охрана труда. Лабораторный практикум : учебник / Н.Г. Луцкович, Н.А. Шаргаева. - 3-е изд. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. - 108 с. - ISBN 978-985-7234-50-9. –

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в сеть интернет

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Актуальный профессиональный контекст, в котором приходится работать* *Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте* *Алгоритмы выполнения работ в профессиональной области.* *Методы работы в профессиональной сфере;* *Порядок оценки результатов решения задач в профессиональной деятельности*	*-Правильно осуществляет поиск, структурирование информации, верно оформляет результаты поиска информации по вопросам профессиональной деятельности.* *-Использует верные и безопасные алгоритмы*	***Текущий контроль:*** *-Устный выборочный опрос* *- Кейс-задание;* *– Старт-задание;* *-Фронтальный опрос;* *- Задание-исследование;*

Приемы структурирования и оформления результатов поиска информации *Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности* *Правила оформления рабочих документов* *Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации* *Назначение, принципы действия и устройство, порядка проведения подготовки, пуска и наладки, правил эксплуатации, ремонта оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики*	*выполнения работ в профессиональной области.* *-Соблюдает требования по охране труда во время работы, подготовке к ней, и окончании.* *-Понимает сигналы и индикацию сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики* *-Проявляет коммуникабельное поведение в коллективе* *-Умеет правильно оформлять основные рабочие документы.* *-Демонстрирует навыки подготовки, безопасной работы, уборки на технологическом оборудовании*	*- Задание-эксперимент;* *-Задание-подготовка сообщения* *- Ситуационные задачи* *– Тест - задание;*
Умеет: *Распознавать и анализировать задачу или проблему, связанную с трудовой деятельностью.* *Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы* *Владеть актуальными и безопасными методами работы в профессиональной сфере* *Оценивать результат и последствия своих действий* *Определять необходимые задачи и источники информации, структурировать получаемую информацию* *Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности* *Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике.* *Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики* *Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования* *Применять безопасные методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики*		*Экспертное наблюдение в ходе выполнения практических работ* *Кейс-задания*

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 2
1. Общая характеристика 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины 8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 9
3.1. Материально-техническое обеспечение 9
3.2. Учебно-методическое обеспечение 9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[10]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	*распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 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	*определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;*	*номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной*	-

[10] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	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	*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 04	*организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности*	*психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности*	-
ОК 05	*грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе*	*особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений*	-
ОК 09	*понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и*	*правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,*	-

	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	*средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности*	
ПК 1.1	*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*	*Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию 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	*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*	*Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья*	
ПК 1.3.	*Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной*	*Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического*	

	обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	*оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья*	
ПК 1.4.	*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*	*Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству 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[11]	34	20
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	**36**	**22**

[11] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация производства продуктов питания из растительного сырья на производстве		**22/14**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий	**Содержание**	**6/4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1**
	Классификация, основные типы и классы предприятий. Специализация предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Изучение классификации предприятий общественного питания и услуг, предоставляемых ими	2	
	Практическая работа №2. Анализ предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.	2	
Тема 1.2. Принципы и организация производства продуктов питания из растительного сырья	**Содержание**	**8/4**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2**
	Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий, обрабатывающих сырье, изготавливающих продукцию и предприятий с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом предприятия. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3. Составить акт на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья.	2	
	Практическая работа №4. Заполнение деловой документации, используемой при приемке, хранении и отпуске сырья.	2	
	Содержание	**8/6**	

Тема 1.3 Особенности организации рабочих мест	Организация работы зон, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест. Организация зон, предназначенных для выпуска основной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест на поточных линиях.	2	**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Организация рабочего места для обработки полуфабрикатов.	2	
	Практическая работа №6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Организация рабочего места для выпуска основной продукции	2	
	Практическая работа №7. Организация и подбор оборудования для поточных линий.	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**12/8**	
Тема 2.1. Принципы и организация упаковки и хранения готовой продукции	**Содержание**		**ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4**
	Организация работы зон, предназначенных для упаковки готовой продукции. Характеристика организации рабочих мест.	2	
	Организация хранения готовой продукции. Оборудование для транспортирования и сортировки. Изменения качества при неправильном хранении продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №8. Подбор упаковочных материалов	2	
	Практическая работа №9. Решение ситуационных задач при организации упаковки готовой продукции.	2	
	Практическая работа №10. Подбор оборудования для транспортирования и сортировки готовой продукции.	2	
	Практическая работа №11. Способы сокращения потерь при хранении продукции.	2	
Промежуточная аттестация		***2***	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по виду работ «Учебный склад» идр., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования \ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 6-е изд., стер.- М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.-240с. ISBN 978-5- 0054-1011-5

2. Васюкова, А.Т.. Техническое оснащение организаций питания для специальности "Поварское и кондитерское дело" : Учебник / А.Т. Васюкова — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: https://book.ru/book/949338 (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114- 7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155690 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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;* – *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;*	– *оценивает важность и значимость профессии Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;* – *изучает основные источники информации* – *анализирует проблемы в профессиональном к* – *определяет верные алгоритмы выполнения работ в а* – *составляет план для*	*Текущий контроль* – *при проведении:* – *письменного опроса;* – *фронтального опроса;* – *тестирования;* – *кейс-метода;* – *оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*

– *структуру плана для решения задач;* – *порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности* – *номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;* – *формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;* – *порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств* – *психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности* – *особенности социального и культурного контекста;* – *правила оформления документов и построения устных сообщений* – *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* – *Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и*	– *верно распределяет порядок оценки результатов решения задач профессиональной д* – *оценивает психологические основы д* – *анализирует особенности социального и* – *демонстрирует верные оформление документов, построение простых и сложных предложений на профессиональные темы,*	*Промежуточная аттестация* – *в форме дифференцированного зачета в виде:* – *письменных / устных ответов,* – *тестирования*

сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья *–Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья* *–Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья* *Умеет:* *–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*	*–демонстрирует знания правил эксплуатации инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, назначения, принципов действия и устройство оборудования, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования производственной линии для производства продуктов питания из растительного сырья и их упаковки;* *–оценивает неисправность технологического оборудования производственной линии для производства продуктов питания из*	*Текущий контроль при проведении:* *– экспертное наблюдение и оценивание в ходе проведения практических работ*

план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) *–определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач* *–организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности* *–грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе* *–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*	*растительного сырья и их упаковки;* *–применяет методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования производственной линии для производства продуктов питания из растительного сырья и их упаковки.*	

связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы – *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* – *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*		

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 545
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 546
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 546
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 552
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 552
2.2. Содержание дисциплины 553
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 557
3.1. Материально-техническое обеспечение 557
3.2. Учебно-методическое обеспечение 557
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 558

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРАГНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья»: формирование компетенций для разработки, управления и эффективного ведения производственных процессов, направленных на обеспечение качества и безопасности готовой продукции с применением современных технологических линий.

Дисциплина «ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла рабочей 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 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,*	*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*	-

	оценивать результат 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 Определять; необходимые источники информации, планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	*Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств*	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе*	*Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, основы проектной деятельности*	-

	профессиональной деятельности		
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 профессиональные темы*	*Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности*	-
ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в	*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*	*Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания*	*Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья*

соответствии с эксплуатационной документацией	*соответствии с эксплуатационной документацией*	*из растительного сырья*	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции 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	*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*	*Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья*	*Проверки 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*
ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	*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*	*Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья*	*Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки*
ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и	*Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке,*	*Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического*	*Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и*

сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	*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*	*оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья*	*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*
ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	*Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных*	*Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями*

	материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		
ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	*Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированны х технологических линиях*	*Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.*	*Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированны х технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	*Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции*	*Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*	*Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий*
ПК 2.4 Упаковывать и	*Эксплуатировать оборудование для*	*Правила маркировки готовой продукции*	*Упаковки готовой продукции (хлеба,*

маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	*упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании*	*при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стадии технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании*	*хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании*
ПК 2.5 Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	*Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию*	*Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности; пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке. Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.*	*Приготовления и презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	6	-
Всего	**46**	**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
Раздел 1 Технологический процесс преобразования исходного сырья в продукты питания			
Тема 1.1. Понятие технологического процесса	**Содержание**	**8/6**	**ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 09**
	37. Технологические потоки в комплексах пищевых производств. Технологический процесс производства.	1	
	38. Технологическая схема производства. Технологическая операция. Технологический режим.	1	
	В том числе практических занятий		
	39. Практическое занятие 1. Составление схемы производства хлеба и хлебобулочных изделий. Организация рабочего места пекаря.	1	
	40. Практическое занятие 1. Составление схемы производства хлеба и хлебобулочных изделий. Организация рабочего места пекаря.	1	
	41. Практическое занятие 2. Составление схемы производства макаронных изделий. Организация рабочего места.	1	
	42. Практическое занятие 2. Составление схемы производства макаронных изделий. Организация рабочего места.	1	
	43. Практическое занятие 3. Составление схемы производства кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера.	1	
	44. Практическое занятие 3. Составление схемы производства кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера.	1	
Тема 1.2 Производство пищевых продуктов путем разборки	**Содержание**	**8/6**	**ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 09**
	45. Особенности технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	

сырья растительного происхождения на компоненты	46. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
	В том числе практических занятий		
	47. Практическое занятие 4 Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	1	
	48. Практическое занятие 4 Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	1	
	49. Практическое занятие 5. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства макаронных изделий.	1	
	50. Практическое занятие 5. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства макаронных изделий.	1	
	51. Практическое занятие 6. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства кондитерских изделий.	1	
	52. Практическое занятие 6. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по приемке, подготовке и дозированию сырья для производства кондитерских изделий.	1	
Тема 1.3 Производство пищевых продуктов путем сборки из компонентов сырья растительного происхождения	**Содержание**	**8/6**	**ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 09**
	53. Особенности технологии производства теста для хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
	54. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	1	
	В том числе практических занятий		

	55. Практическое занятие 7. Организация и принципы функционирования комплексов сортировочно-калибровочного, месильно-перемешивающего оборудования.	1	
	56. Практическое занятие 7. Организация и принципы функционирования комплексов сортировочно-калибровочного, месильно-перемешивающего оборудования.	1	
	57. Практическое занятие 8. Организация и принципы функционирования комплексов дозировочно-формовочного оборудования.	1	
	58. Практическое занятие 8. Организация и принципы функционирования комплексов дозировочно-формовочного оборудования.	1	
	59. Практическое занятие 9. Организация и принципы функционирования комплексов измельчительно-режущего оборудования.	1	
	60. Практическое занятие 9. Организация и принципы функционирования комплексов измельчительно-режущего оборудования.	1	
Тема 1.4 Производство пищевых продуктов путем комбинированной переработки сырья растительного происхождения	**Содержание**	**10/6**	**ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 09**
	61. Особенности технологии производства изделий из песочного теста для кондитерских изделий.	1	
	62. Особенности технологии производства изделий из бисквитного теста для кондитерских изделий.	1	
	63. Организация и принципы функционирования взбивальных машин и планетарных миксеров.	1	
	64. Организация и принципы функционирования технологического оборудования для выпечки изделий.	1	
	В том числе практических занятий		
	65. Практическое занятие 10. Организация и принципы функционирования взбивальных машин и планетарных миксеров	1	
	66. Практическое занятие 10. Организация и принципы функционирования взбивальных машин и планетарных миксеров	1	

	67. Практическое занятие 11. Организация и принципы функционирования конвекционных и подовых печей.	1	
	68. Практическое занятие 11. Организация и принципы функционирования конвекционных и подовых печей.	1	
	69. Практическое занятие 12. Организация и принципы функционирования упаковочно-маркировочного оборудования.	1	
	70. Практическое занятие 12. Организация и принципы функционирования упаковочно-маркировочного оборудования.	1	
Тема 1.5 Утилизация отходов пищевых производств	**Содержание**	**6/4**	**ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ОК 01, 02, 04, 09**
	71. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для переработки пищевых отходов.	1	
	72. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для утилизации пищевых отходов.	1	
	В том числе практических занятий		
	73. Практическое занятие 13. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для переработки пищевых отходов.	1	
	74. Практическое занятие 13. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для переработки пищевых отходов.	1	
	75. Практическое занятие 14. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для утилизации пищевых отходов.	1	
	76. Практическое занятие 14. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для утилизации пищевых отходов.	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего		**40/28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Учебный склад», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121457 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Науменко, Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155690 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/164954 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для среднего профессионального образования/ З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195409 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *-технологические режимы и принцип работы основного технологического оборудования;* *-характеристику выпускаемого ассортимента продукции;* *- основные технологические стадии производства продукции,* *-причины возникновения брака готовой продукции,* *--организационно производственную структуру предприятия,* *-основные вопросы по охране труда, технике безопасности;* *-мероприятия по охране окружающей среды на предприятии.* *Умеет:* *-анализировать ассортимент выпускаемой продукции, причины возникновения брака готовой продукции, технологические схемы производства продукции*	*Называет основные понятия и термины организации производства.* *Объясняет разницу между различными комплексами технологического оборудования.* *Описывает основные стадии процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины возникновения брака продукции.* *Аргументирует выбор производственной структуры предприятия.* *Выполняет основные технологические операции, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка*	*Текущий контроль при проведении:* *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-докладов, рефератов;* *-теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.* *Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.* *Диагностика (тестирование, письменные/устные ответы, контрольные работы).* *Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:* *- письменных / устных ответов, тестирования;* *- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.*

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ ТУРИЗМА И СФЕРЫ УСЛУГ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ... 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ... 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ... 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ... 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ... 5

2.2. Примерное содержание дисциплины ... 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ... 10

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ ТУРИЗМА И СФЕРЫ УСЛУГ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины **«Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг»**: формирование компетенций для цифровой экономики, с учетом специфики выполнения трудовых операций на предприятиях отрасли с применением цифровых технологий и обеспечением информационной безопасности.

Дисциплина **«Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг»** включена в вариативную часть образовательной программы по запросу отрасли и (или) работодателя с учетом требований цифровой экономики.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

КодОК,ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02	– *определять необходимые источники информации;* – *оценивать практическую значимость результатов поиска;* – *использовать современное программное обеспечение;* – *использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач*	– *приемы структурирования информации;* – *формат оформления результатов поиска информации;* – *современные средства и устройства информатизации порядок их применения;* *программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств*	*Соблюдения норм информационной безопасности и этики в цифровой среде. Безопасной и рациональной работы с компьютерами и другими цифровыми устройствами.*
ОК.03	– *применять современную научную профессиональную терминологию;* – *определять и выстраивать траектории профессионального*	– *основы предпринимательской деятельности;* – *правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации*	- *Работы с операционными системами и прикладным программным обеспечением (текстовые редакторы, электронные таблицы).*

			-Использования цифровых технологий для решения учебных и профессиональных задач. *- Применения методов и средств защиты информации*

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	38	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	2
Всего	40	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере туризма и гостиничного дела			
Тема 1 Цифровая трансформация в сфере туризма и гостиничного сервиса	**Содержание**	**2**	**ОК. 02 ОК. 03**
	1.Общая характеристика цифровой экономики как хозяйственной деятельности. Стратегии развития туризма в РФ до 2035года. Цифровая экосистема индустрии туризма и гостеприимства в РФ	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Стратегия развития туризма и гостиничного дела	**1**	
Тема 2 Цифровые технологии для планирования поездок	**Содержание**	**3**	**ОК. 02 ОК. 03**
	1. Цифровая оптими в г остиничной и туристской индустрии. Глобальные системы бронирования. Использование технологии больших данных (BigDate) и аналитики в сфере туризма и гостиничного дела	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 2. Сравнительная характеристика платформ туристических агентств (сервисов)	**1**	

	Практическое занятие 3. Мобильные приложения для туристов	**1**	
Тема 3 Цифровые маркетинговые системы	**Содержание**	**3**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	1. Роль социальных медиа в продвижении туристских продуктов (сервиса). Успешные практики цифрового маркетинга в гостиничном сервисе и туризме	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 4. Создание контент-плана для продвижения услуги с учетом особенностей цифровых платформ	**1**	
	Практическое занятие 5. Стратегии продвижения услуги на цифровых платформах	**1**	
Тема 4 Цифров ое взаимодействие в сфере туризма и гостиничного сервиса	**Содержание**	**4**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	1. Автоматизированные системы управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-система). Кибербезопасность и защита персональных данных клиентов	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 6. Автоматизация взаимодействия с клиентами с помощью облачных технологий	**1**	
	Практическое занятие 7. Создание электронного профиля гостя	**1**	
	Практическое занятие 8. Электронные платежи и безопасность персональных данных при оказании услуг	**1**	
Тема 5 Искусственный интеллект	**Содержание**	**2**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	1. «Умный туризм» (smart tourism) – как основа туризма будущего с применением искусственного интеллекта. Генеративный искусственный интеллект. Персонализация услуг в сфере туризма и гостиничного сервиса	1	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие 9. Использование технологии искусственного интеллекта для персонализации услуг в гостиничной и туристской индустрии	**1**	
Тема 6 Виртуальная (VR) и дополненная реальность (AR)	**Содержание**	**2**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	1 Базовые понятия и определения, функции виртуальной и дополненной реальности. Виртуальное картографирование. Виртуальный гид. Особенности применения виртуальной и дополненной реальности при создании туристического продукта	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 10. Создание виртуального гида по родному краю	**1**	
Раздел 2. Применение цифровых технологий в поварском и кондитерском деле			
Тема 1 Цифровая трансформация предприятий общественного питания	**Содержание**	**2**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	1.Общая характеристика цифровой экономики как хозяйственной деятельности. Индустрия 4.0 как новая концепция организации производственной деятельности и задачи цифровизации отечественных предприятий общественного питания	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 11. Стратегия развития предприятия общественного питания в условиях цифровой экономики	**1**	
Тема 2 Влияние цифровых технологий в	**Содержание**	**5**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Программы автоматизации предприятий общественного питания: возможности и особенности применения Цифровые меню предприятий общественного питания Персонализация и оптимизация цифровых каналов клиента		
	В том числе практических занятий		

формировании клиентской ценности	**Практическое занятие 12.** Этикет коммуникаций в цифровой среде	**1**	
	Практическое занятие 13. Настройка чат-бота как формы взаимодействия с клиентами	**1**	
	Практическое занятие 14. Применение искусственного интеллекта на предприятиях общественного питания	**1**	
	Практическое занятие 15. Использование виртуальных ассистентов для качественного канала коммуникации	**1**	
	Практическое занятие 16. Сравнительная характеристика мобильных приложений доставки еды	**1**	
ема 3 Применение 3D-принтеров на предприятиях общественного питания	**Содержание**	**2**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Технология 3D-печати и перспективы ее применения для производства продуктов питания. Обзор пищевых материалов для 3D-принтеров. Персонализация изготовления продуктов питания на основе генетической карты клиента.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 17. Дизайн и декорирование пищевых изделий с помощью технологии 3D-печати	**1**	
Тема 4 Роботизация производства предприятий общественного питания	**Содержание**	**1**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Основы автоматизации производственных процессов на предприятиях отрасли общественного питания. Типы роботов: поварские, сервировочные, моющие. Социальные аспекты роботизации	1	
Тема 5 Цифровые маркетинговые системы	**Содержание**	**3**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Роль социальных медиа в продвижении личного бренда (услуги). Успешные практики цифрового маркетинга в поварском и кондитерском деле. Опыт успешной продажи услуг	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 18. Создание аккаунта для продвижения услуг	**1**	

	Практическое занятие 19. Электронные платежи и безопасность персональных данных	**1**	
Раздел 3. Применение цифровых технологий на предприятиях сферы сервиса			
Тема 1 Цифровая трансформация в сфере сервиса	**Содержание**	**1**	**ОК. 02 ОК. 03**
	Общая характеристика цифровой экономики как хозяйственной деятельности. Цифровизация услуг: возможности и вызовы в современном бизнесе. Перспективы расширения технологий цифрового моделирования на предприятиях сферы сервиса		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 20. План расширения использования технологий цифрового моделирования при оказании услуг	**1**	
Тема 2 Программное обеспечение профессиональной деятельности на предприятиях сервиса	**Содержание**	**1**	**ОК. 02 ОК. 03**
	Программное обеспечение для цифрового моделирования технологического процесса. Автоматизированные системы управления. Электронный документооборот: его виды и особенности применения		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 21. Применение программного обеспечения профессиональной деятельности на предприятиях сферы сервиса	**1**	
Тема 3 Цифровые технологии в формировании клиентской ценности	**Содержание**	**2**	**ОК. 02 ОК. 03**
	Аналитика больших данных. Создание экосистемы сферы услуг. Персонализация и оптимизация цифровых каналов для оказания услуг. Инструменты для анализа потребностей клиентов		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 22. Мобильные приложения оказания услуг	**1**	
	Практическое занятие 23. Применение искусственного интеллекта при оказании услуг	**1**	

Тема4 Технология цифровых двойников для предприятий сервиса	**Содержание**	**1**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Цифровые двойники: особенности применения и роль в развитии организации. Безопасность данных при использовании технологии цифровых двойников		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 24. Этикет коммуникаций в цифровой среде	**1**	
Тема 5	**Содержание**	**4**	**ОК. 02** **ОК. 03**
	Роль социальных медиа в продвижении услуги. Успешные практики цифрового маркетинга в индустрии сервиса		
Маркетинговые информационные системы	**В том числе практических занятий**		
	Практическое занятие 25. Создание сайта интернет-магазина	**1**	
	Практическое занятие 26. Дизайн сайта	**1**	
	Практическое занятие 27. Работа с фоторедакторами для создания онлайн-галереи	**1**	
	Практическое занятие 28. Создание видеоролика для социальных сетей	**1**	
Промежуточная аттестация 2часа			
Всего 40 часов			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по виду работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании», оснащенная в соответствии с Приложением№ 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баланов, А. Н. Защита информационных систем. Кибербезопасность: учебное пособие для СПО / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-48808-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/394547

2. Баланов, А. Н. Машинное обучение и искусственный интеллект: учебное пособие для СПО / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-507-49195-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414926

3. Баланов, А. Н. Информационные технологии в сфере туризма и гостеприимства: учебное пособие для СПО / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-49288-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414968

4. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум: учебное пособие для СПО / Б. А. Бурняшов. — Санкт-Петербур: Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302636

5. Галыгина, И. В. Основы искусственного интеллекта. Лабораторный практикум / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47274-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
— URL: https://e.lanbook.com/book/351809

6. Егоров, В. П. Документоведение и документационное обеспечение управления в условиях цифровой экономики / В. П. Егоров, А. В. Слиньков. — 3-е изд, стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-507-45999-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292970

7. Майстренко, А. В. Мультимедийные средства обработки информации : учебное пособие для СПО / А. В. Майстренко, Н. В. Майстренко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 81 с. — ISBN 978-5-4488-2177-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/142225.html

8. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум
для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16241-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530660

3.2.2. Дополнительные источники

1. Абдель, В. Э. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / В. Э. Абдель, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : КНИТУ, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330689

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
Знает:		
– приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности	*– разбирается в приемах структурирования информации и форматах оформления результатов поиска;* *– характеризует порядок применения современных средств и устройств информатизации.*	*Тестирование; устный опрос; экспертное наблюдение; промежуточная аттестация*
– основы предпринимательской деятельности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации	*– демонстрирует знания о видах платежных средств, страховании, правовых нормах по защите прав потребителей;* *– перечисляет правила разработки бизнес-планов.*	
Умеет:		
– определять необходимые источники информации; оценивать практическую значимость результатов информационного поиска	*– определяет необходимые источники информации и критерии оценки практической значимости результатов.*	*Кейс-метод; практические задания; промежуточная аттестация*
использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	*– демонстрирует в решении профессиональных задач способность применять средства информационных технологий, современное программное обеспечение, различные цифровые средства*	
применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	*– осуществляет определение и построение траектории профессионального развития и самообразования;– применяет современную профессиональную терминологию*	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к ОПОП-П по специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ПМ.01, ПМ.02, ОП.03
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		СГ.05, СГ.06, ОП.05
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11,	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.03, СГ.01
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	атласы	УМК	основное		

Кабинет №28 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ОП.01
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 29 «Основ безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.10, СГ.03
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации	УМК	основное		
11.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		

Учебный тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	пневматическая винтовка (учебная)	Оборудование	специализированное	Калибр 4,5 мм, дульная энергия не более 7,5 Дж, наличие прицельных приспособлений	ООД.10, СГ.03
2.	пневматический пистолет (учебный)	Оборудование	специализированное	Калибр 4,5 мм, дульная энергия не более 3 Дж	
3.	массогабаритный макет автомата Калашникова (ММГ АК)	Оборудование	специализированное	Макет в масштабе 1:1, материал — металл/пластик, вес не менее 3 кг	
4.	макеты гранат (Ф-1, РГД-5, РГО, РГН)	Оборудование	специализированное	Учебно-имитационные макеты, материал — 5.пластик/металл, вес не более 0,5 кг	
5.	мишенный стенд (пулеуловитель)	Оборудование	специализированное	Размер полотна не менее 80×100 см, материал — листовая сталь толщиной 2 мм	
6.	стойка для крепления мишеней	Оборудование	специализированное	Металлическая конструкция, фиксация 3 бумажных мишеней формата А4	
7.	Стол стрелковый	Мебель	специализированное	Размеры не менее 1200×600×750 мм, устойчивая конструкция	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	стул стрелковый	Мебель	основное	Регулируемая высота, наличие опоры для локтя	
9.	шкаф для хранения оружия (оружейный сейф)	Мебель	специализированное	Металлический, наличие запорного устройства, размеры не менее 500×400×1500 мм	
10.	комплект бумажных мишеней	Расходные материалы	специализированное	Мишень №4 (грудная), №6 (круглая), №8 (бегущий кабан), формат не менее А4	
11.	защитные очки	СИЗ	основное	Ударопрочные, закрытого типа	
12.	наушники защитные (противошумные)	СИЗ	основное	Уровень шумоподавления не менее 30 дБ	
13.	аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение по приказу №1331н	
14.	огнетушитель	Охрана труда	основное	По ГОСТ Р 51057	

Кабинет № 31 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ПМ.01, ПМ.02, ОП.03
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 32 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ПМ.01, ПМ.02, ОП.03
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 34 «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		СГ.02, ООД.06
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11,	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 36 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ПМ.01, ПМ.02, ОП.03
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	экран	ТС	основное		
9.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
12.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет №42 «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.12, ООД.13
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
9.	аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи	Охрана труда	основное		
10.	комплект портретов великих химиков	УМК	основное		
11.	периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	УМК	основное		
12.	комплект муляжей демонстрационный	УМК	основное		
13.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
14.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет №45 «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.04, ООД.05, ООД.11
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	комплект муляжей демонстрационный	УМК	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет №47 «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.07
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
9.	комплект муляжей демонстрационный	УМК	основное		
10.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
11.	МФУ	ТС	основное		

Кабинет № 48 «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	доска 3-х элементная для письма мелом	Мебель	основное		ООД.01, ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	стол с ящиками для хранения	Мебель	основное		
3.	кресло офисное	Мебель	основное		
4.	стол ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
5.	стул ученический по количеству обучающихся	Мебель	основное		
6.	мультимедийный проектор	ТС	основное		
7.	сетевой фильтр	ТС	основное		
8.	принтер	ТС	основное		
9.	экран				
10.	ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации)	ТС	основное		
11.	словари языковые фундаментальные	УМК	основное		
12.	словари школьные раздаточные	УМК	основное		
13.	комплект портретов писателей	УМК	основное		
14.	электронные образовательные ресурсы	УМК	основное		
15.	МФУ	ТС	основное		

1.2 Оснащение лабораторий/мастерских/зон по виду работ

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг» (1 этаж учебного корпуса)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Интерактивный комплекс	ТС	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм.	ООД.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Лингафонный мобильный класс на планшетах	ТС	специализированное	Кол-во планшетов в комплекте не менее 13 шт. Наличие шкафа для зарядки планшетов. Габаритные размеры не менее 81х48х37 см	ООД.06, СГ.02
3.	Диван	Мебель	основное	Размеры не более Ш×Г×В (мм) 1460х730х620	ООД.06, ООД.08, СГ.02
4.	Т-столик	Мебель	основное	Т-образный столик, размеры не более ШхГхВ (мм) 450х280х540	
5.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
6.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
7.	Программное обеспечение для автоматизации управленческого учета в туристических агентствах	Программное обеспечение	специализированное	ПО предназначено для автоматизации управленческого учета в туристических агентствах.1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	не используется в рамках специальности
8.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	ООД.06, ООД.08, СГ.02
9.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
10.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
11.	МФУ	Оборудование IT	основное	МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
13.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
14.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
15.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	

Зона по виду работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании» (1 этаж учебного корпуса)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Интерактивный комплекс	ТС	основное	Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие	ООД.08, ОП.06ц

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ.	
2.	Стул без подлокотников	Мебель	основное	Кресло. Отсутвие подлокотников. Минимальная высота сиденья не менее 400 мм..	
3.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
4.	Моноблок	ТС	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
5.	Программное обеспечение для автоматизации кафе и ресторанов, баров и фаст фудов	Программное обеспечение	специализированное	Программное обеспечение должно быть предназначено для взаимодействия и визуализации процессов: принятие заказа, кухня, склад, доставка с установкой на физическом носителе. 1 лицензия бессрочно	не используется в рамках специальности
6.	МФУ	ТС	основное	Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин	ООД.08, ОП.06ц
7.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
8.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
9.	Моноблок	ТС	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
10.	Программное обеспечение для автоматизации кафе и	ТС	специализированное	Программное обеспечение должно быть предназначено для взаимодействия и визуализации процессов: принятие заказа,	не используется в рамках специальности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	ресторанов, баров и фаст фудов			кухня, склад, доставка с установкой на физическом носителе. 1 лицензия бессрочно	
11.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	ООД.08, ОП.06ц
12.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
13.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	

Зона по виду работ «Техническое обслуживание электромеханических систем и контрольно-измерительных приборов технологического оборудования» (1 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Интерактивный комплект	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм.	
2.	Стол лабораторный низкий	Мебель	основное	Размер не менее 1200х600х760 мм, столешница керамика	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Табурет винтовой	Мебель	основное	Размеры (ВхШхГ) в мм не менее: 510(620)х580х580 мм. Конструкция: разборная	
4.	Шкаф металлический для одежды	Мебель	основное	Шкаф металлический для одежды. Длина не более 11700 мм. Кол-во секций не более 4 шт.	
5.	Газовый паяльник	Оборудование	специализированное	Газовый паяльник, предназначенный для пайки. Максимальная мощность не менее 120 Вт. Максимальный нагрев не менее 1300 градусов. Должен быть пьезоподжиг.	
6.	Стеллаж металлический	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 60 см, Высота 200 см, Глубина 30 см. Каркас металл	
7.	Стеллаж металлический	Мебель	основное	размер не менее 1000*500*1800 мм	
8.	Инструментальная тележка	Оборудование	специализированное	Кол-во полок не менее 2шт. Наличие колес. Размеры ДхШхВ не менее 820х450х870 мм	
9.	Дрель-шуруповерт	Оборудование	специализированное	Дрель-шуруповерт. Крутящий момент не менее 35 Нм. Наличие аккумулятора в комплекте	
10.	Корпус металлический	Оборудование	специализированное	Наличие дверного замка. Размеры (ВхШхГ) не более 500х400х220 мм	
11.	Профессиональный мультиметр	Оборудование	специализированное	Мультметр для измерения электрических параметров. Максимальное измеряемое напряжение не менее 500 В. Максимальная сила тока не менее 8 А.	
12.	Щит металлический	Оборудование	специализированное	Металлический щит для УЗО и прочего электрического оборудования. Кол-во DIN реек не менее 2 шт. Материал изготовления - сталь. Размеры не более (ВхШхГ): 460х310х140 мм. Модульная емкость не менее 36	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13.	Инструмент для снятии изоляции	Оборудование	специализированное	Инструмент для снятия изоляций механический. Размер кабеля от 0,6 мм. до 5 мм.	
14.	Инструмент для снятии изоляции	Оборудование	специализированное	Минимальный диаметр кабеля не более 0,05 мм. Максимальный диаметр кабеля не менее 10 мм. Вес не более 0,7 кг	
15.	Набор диэлектрических отверток	Оборудование	специализированное	Количество отверток в наборе не менее 9 шт . Длина стержня не менее 150 мм. Должно быть диэлектрическое покрытие рукоятки. Состав набора: Отвертка диэлектрическая шлиц 2.5х75 Отвертка диэлектрическая шлиц 4.0х100 Отвертка диэлектрическая шлиц 5.5х125 Отвертка диэлектрическая шлиц 6.5х150 Отвертка диэлектрическая PH1х80 Отвертка диэлектрическая PH2х100 Отвертка диэлектрическая PZ1х80 Отвертка диэлектрическая PZ2х100 Отвертка индикаторная	
16.	Ножницы для резки коробов и кабель-каналов	Оборудование	специализированное	Ножницы для резки коробов. Ширина реза не менее 55 мм. Максимальный раскрыв лезвий не менее 40 мм.	
17.	Изолированный нож	Оборудование	специализированное	Нож для обрезки проводов. Рукоятка должна быть электроизолирована. Длина не менее 150 мм	
18.	Пресс-клещи	Оборудование	специализированное	Пресс-клещи для втулочных наконечников. Длиной не менее 170 мм. Диапазон обжимаемых втулочных наконечников 0,25-10 мм2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Технический фен	Оборудование	специализированное	Технический фен. Мощность не менее 2000 ВТ. Максимальная температура не менее 550 градусов Цельсия.	
20.	Рабочее место паяльщика	Оборудование	специализированное	Размеры не более 1200*750*800 мм.Нагрузка не более 300кг. Каркас - профильная труба не более 30х30х1,5 мм, лист металла 1мм, Экран, перфорированный высотой не более 1000мм с полками для приборов и инструмента. Консоль вытяжной регулируемый, диаметр подключения не более - наружный 63мм, внутренний - 50мм. Кронштейн высотой не более 150 мм	
21.	Паяльная станция	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 60 Вт. Максимальная температура не менее 450 градусов.	
22.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
23.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
24.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
25.	МФУ	Оборудование IT	основное	Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин	
26.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н 27.«Об утверждении требований к комплектации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
27.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
28.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	

Зона по виду работ «Учебный склад» (1 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллаж	Оборудование	основное	Стеллаж полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте; толщина стали полок не менее – 0,5 мм, толщина стали стоек не менее - 1,2 мм; шаг перфорации стоек не более – 75 мм	ОП.04, ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Подтоварники	Оборудование	основное	Материал столешницы - пищевая нержавеющая сталь. Высота не менее 300 мм. Ширина не менее 400 мм.	
3.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Объем не менее 350 л. Напряжение не более 270 В. Вес не более 100 кг	
4.	Морозильный шкаф	Оборудование	специализированное	Диапазон рабочих температур °С не выше -18. Объем не менее 600л, Кол-во полок не менее 3 шт	
5.	Моечная ванна	Оборудование	основное	Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой. Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее -1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420. Смеситель для кухни с гибким изливом	
6.	Производственный стол	Оборудование	основное	Стол производственный не более 1200*600*860 мм полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь, без борта	
7.	Интерактивный комплекс	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75"". Яркость проектора не менее 3000 лм	
8.	Стол Трапеция регулируемый на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: ширина1208*550 мм, глубина 520 мм	
9.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
10.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
11.	Программное обеспечение для ведения учета товаров на складе	Программное обеспечение	специализированное	ПО предназначено для ведения учета товаров и сырья на складе,1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	
12.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
13.	МФУ	Оборудование IT	основное	МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин.	
14.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см,	
15.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее:(ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
16.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
17.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Санитайзер	Охрана труда	основное	материал- пластик, наливной, для антисептика	

Зона по виду работ «Пряничное дело» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф для хранения посуды	Оборудование	основное	Шкаф кухонный не менее 950*480*1780 двери-купе, полки сплошные, материал шкафа и полок-нержавеющая сталь. полки не менее-4 шт., с комплектом замков. нержавеющая сталь толщиной не менее 0,8 мм;	ПМ.02, ОП.02, ОП.03, ОП.04
2.	Производственные столы	Оборудование	основное	Стол производственный не более 1200*600*860 мм полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь	
3.	Блендер погружной	Оборудование	специализированное	Размер не менее 120х120х780 мм,Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 2000-11000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л	
4.	Микроволновая печь	Оборудование	основное	Размер не менее 515х485х305 мм, не менеее 5 уровней мощности, Мощность не менее 1,4 кВт, Функции Гриль / Конвекция	
5.	Соковыжималка	Оборудование	основное	Размер не более 270х450х550 мм, с контейнером; д/овощей и фруктов. Скорость вращения не менее 2800 об/мин	
6.	Пищевой принтер планшетный	Оборудование	специализированное	Формат печати - А3. Количество цветов не менее 4 шт. Наличие в комплекте пищевых чернил.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Шкаф металлический для одежды	Мебель	основное	Шкаф металический для одежды. Высотой не менее 1600 мм. Кол-во дверей не менее 4 шт. Кол-во секций не менее 4 шт.	
8.	Стол рабочий на металлокаркасе	Оборудование IT	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
9.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
10.	Производственные столы	Оборудование	основное	Стол производственный не более 1200*600*860 полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь	
11.	Стеллаж	Оборудование	основное	Стеллаж полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. Материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте; габариты: толщина стали полок не менее – 0,5 мм, толщина стали стоек не менее - 1,2 мм; шаг перфорации стоек не более – 75 мм	
12.	Ванна моечная со смесителем	Оборудование	основное	Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее - 1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420 Смеситель для кухни с гибким изливом	
13.	Весы электронные	Оборудование	основное	Максимальный вес не менее 5кг. Минимальный вес не более 2г, автономные, питание от батарей или от сети	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14.	Плиты индукционные	Оборудование	специализированное	Настольная, Кол-во конфорок не менее - 2, Управление Механическое, Таймер. Кол-во уровней мощности не менее -8 Мощность не менее, кВт - 7 Напряжение, В - 220"	
15.	Стол холодильник	Оборудование	специализированное	Температурный режим не менее -2 и не более 10 °С Объем не менее 200 л. Количество дверей не менее 2 шт. Напряжение не менее 210 В.	
16.	Зонт вытяжной островной над конвекционной печью	Оборудование	основное	Размеры не менее - 1800*2000*400, Установка: островная, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь; толщина стали немеее 0,8 мм	
17.	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 380х235х405, 220 В, Мощность не менее 0,3 кВт, Вес не менее 14 кг, откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съемная дежа емкостью не менее 7 л из нерж.стали	
18.	Печь конвекционная с подставкой	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: 400*600мм, камера-нерж, эл/механика, без противней) вся нерж., Основные характеристики не менее: подключение 380 В, количество уровней 10, расстояние между уровнями 80 мм, противень 600х400 мм, температурный режим 270 °С, пароувлажнение, подключение к воде, ширина	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				865 мм, глубина 895 мм, высота 1150 мм, вес (без упаковки) 120 кг	
19.	Противень для выпекания	Оборудование	основное	Размер не менее:600*400*20, изготовлены из нержавеющей стали, толщина стали не менее – 0,8 мм; 4 борта под углом 90 градусов; заваренные углы, завальцованные края	
20.	Тележка-шпилька	Оборудование	основное	Тележка-шпилька не менее 12 уровней противней 600*400. Материал-нержавеющая сталь AISI430	
21.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	размер не менее: 1200*720*750 мм	
22.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
23.	Интерактивный комплекс	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75"". Яркость проектора не менее 3000 лм	
24.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
25.	МФУ	Оборудование IT	основное	МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин.	
26.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	
28.	Санитайзер	Охрана труда	основное	материал- пластик, наливной, для антисептика	
29.	Кулер для воды	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
30.	Пекарские рукавицы	Охрана труда	основное	термостойкие	
31.	Диэлектрически коврик	Охрана труда	основное	прорезиненный, размером не менее 750х750 мм	

Зона по виду работ «Фуд-корт «Кухни России» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Мясорубка производственная	Оборудование	специализированное	"Робот-тренажер с не менее шестью режимами работы: состояние клинической смерти с включённой индикацией правильных действий; состояние клинической смерти с отключённой индикацией правильных действий для проведения экзаменов и соревнований; состояние комы; перелом костей голени; состояние клинической смерти и ранение	ПМ.02, ОП.02, ОП.03, ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				бедренной артерии; ранение бедренной артерии."	
2.	Вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное	Вендинг автомат комбинированный. Кол-во контейрных лотков не менее 65 шт. Масса не более 350 кг. Максимальная мощность не более 1000 Вт. Размеры не более (ШхВхД) 720х1892х833 мм	
3.	Слайсер	Оборудование	специализированное	Размеры не более (ШхГхВ) мм: 700х500х1872	
4.	Овощерезка, робокоп со сменными дисками с набором дисков	Оборудование	специализированное	"МЯСОРУБКА. Производительность не менее 300 кг/ч Частота вращения шнека не менее 185 об/мин. Напряжение 380 В	
5.	Стеллаж производственный	Оборудование	основное	Настольная, камерная, мощность не менее 0,38 кВт, 220В, камера не менее 332х335х170мм.	
6.	Блендер погружной	Оборудование	специализированное	настольный, габариты не менее 570х560х370мм, мощность не менее 0,147кВт, 220В, нож не менее 250мм.	
7.	Микроволновая печь	Оборудование	основное	габариты не менее 350х320х590 мм, мощность не менее 0,55 кВт, 220В,	
8.	Соковыжималка	Оборудование	основное	полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте; толщина стали полок не менее – 0,5 мм, толщина стали стоек не менее - 1,2 мм; шаг перфорации стоек не более – 75 мм	
9.	Интерактивная панель	Оборудование IT	основное	мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см, размер не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				120х120х780 мм,Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 10000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л	
10.	Производственный стол	Оборудование	основное	ПЕЧЬ СВЧ размер не менее 515х485х305 мм, не менее 5 уровней мощности, мощность не менее 1,4 кВт, Функции Гриль / Конвекция	
11.	Производственный стол	Оборудование	основное	размеры не более 1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой, высота столешницы не менее 23 мм; материал полки – нержавеющая сталь; толщина полки не менее 0,5 мм; материал каркаса – нержавеющая сталь; толщина стали каркаса не менее 1,0 мм	
12.	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	основное	размеры не менее- 900*800*700 мм, не менее 6 уровней, 2 ряда для гастроемкостей, столешница высотой не менее 40 мм, толщиной не менее 0,8 мм; материал столешницы - нержавеющая сталь	
13.	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт, количество уровней от 6 до 12 для всех Способ образования пара инжектор Тип гастроемкости GN 1/1, противни 600х400 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) не более 530х325 / 500х300 мм"")"	
14.	Стеллаж производственный	Оборудование	основное	размеры не менее 800*500*1800 мм полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Моечные ванны 2-х секционные со смесителем	Оборудование	основное	"Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее - 1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420 Смеситель для кухни с гибким изливом"	
16.	Весы электронные	Оборудование	основное	ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ. ОДИН ДИСП, Максимальный вес не менее 5кг. Минимальный вес не более 2г, автономные, питание от батарей или от сети	
17.	Плиты индукционные 4-х комфорочные с подставкой	Оборудование	специализированное	"Плита индукционная на подставке из нерж стали, Установка напольная Оснащение подставка (стенд) Количество конфорок не менее 4 шт Конфорка индукционная Напряжение не более 400 В Мощность не менее 14 кВт Ширина не менее 800 мм Глубина не менее 870 мм Высота не менее 920 мм"	
18.	Зонт вытяжной закрытый пристенный над париком	Оборудование	основное	Размеры не менее - 1000*1000*3500, пристенный, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь; толщина стали не менее 0,8 мм"	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 380х235х405, 220 В, Мощность не менее 0,3 кВт, Вес не менее 14 кг, откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съемная дежа емкостью не менее 7 л из нерж.стали, с 3 насадками (венчик, крюк, лопатка для перемешивания)	
20.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Объем не менее 350 л Напряжение не более 270 В Вес не более 100 кг, 5 полок обязательно. Дверь стекло, Габариты (ШхГхВ): 606х600х1720 мм	
21.	Стол квадратный	Мебель	основное	Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 мм,	
22.	Стул	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина сидения: 40 см, Глубина: 49 см, Высота от пола: 46 см, Ширина спинки: 45 см, Общая высота стула: 81 см.	
23.	Стол с одной полукруглой стороной	Мебель	основное	Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 мм	
24.	Стул	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина сидения: 40 см, Глубина: 49 см, Высота от пола: 46 см, Ширина спинки: 45 см, Общая высота стула: 81 см.	
25.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер (ШхГхВ) не более 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
26	Интерактивная панель	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ.	
27.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
28.	МФУ	Оборудование IT	основное	МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин.	
29.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см,	

Зона по виду работ «Обслуживание и ремонт вендинговых аппаратов и торгового оборудования» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Робот-тренажер по оказанию первой медицинской помощи	Оборудование	основное	"Робот-тренажер с не менее шестью режимами работы: состояние клинической смерти с включённой индикацией правильных действий; состояние клинической смерти с отключённой индикацией правильных действий для проведения экзаменов и соревнований; состояние комы; перелом костей голени; состояние клинической смерти и ранение бедренной артерии; ранение бедренной артерии."	ПМ.01, ОП.03, ОП.04, СГ.03
2.	Вендинг автомат	Оборудование	специализированное	Вендинг автомат комбинированный. Кол-во контейрных лотков не менее 65 шт. Масса не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				более 350 кг. Максимальная мощность не более 1000 Вт. Размеры не более (ШхВхД) 720х1892х833 мм	
3.	Шкаф для одежды	Мебель	основное	Размеры не более (ШхГхВ) мм: 700х500х1872	
4.	Интерактивный комплект	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм.	
5.	Стол Трапеция регулируемый на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: ширина1208*550 мм, глубина 520	
6.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
7.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
8.	Учебный стенд "Программирование реле"	Оборудование	специализированное	Потребляемая мощность, В·А, не более 50 Электропитание: - от однофазной сети переменного тока с рабочим нулевым и защитным проводниками напряжением - 220 ± 22 В - частота - 50 ± 0,5 Гц Класс защиты от поражения электрическим током - I Габаритные размеры, мм, не более - длина (по фронту) - 490 мм - ширина (ортогонально фронту) - 350 мм - высота - 135 мм В комплект входит: модульный пластиковый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				корпус, в котором установлены дифференциальный автоматический выключатель, блок питания 220/24 В и программируемое логическое реле; кнопки управления тип (НЗ, НР); переключатели на два положения; сигнальные лампы. ПО предоставляется производителем реле	
9.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
10.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
11.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
12.	Комплект виртуальных лабораторных стендов «Промышленная автоматика»	Учебное пособие	специализированное	Учебное пособие предназначено для обучения работе с исполнительными устройствами,которые образуют типовую автоматизированную систему (не менее 2 различных вариантов); выбора подходящих исполнительных устройств под конкретную задачу и при необходимости выполнять поиск и устранение неисправности средств автоматизации, промышленной автоматикой, контролем и измерениями в автоматизированных производствах Лицензия бессрочная на 1 рабочее место	
13.	Интерактивный учебный комплекс	Учебное пособие	специализированное	Учебное пособие предназначено для получение практических навыков	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	«Электрические машины. Эксплуатация и ремонт электродвигателей»			обучающихся по: эксплуатация электродвигателей; распространенным неисправностям; ремонту электродвигателей. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	
14.	Учебный стенд "Основы электромонтажа электрических аппаратов"	Оборудование	специализированное	Максимальная мощность не более 600 Вт. Масса не более 60 кг.	
15.	Учебный стенд "Поиск неисправностей. Электромонтаж"	Оборудование	специализированное	Учебный стенд представляет собой шкаф электромонтажный для моделирования и поиска неисправностей в электротехнике. Характеристики: Электропитание: ~24 В Габаритные размеры, не более: длина 850 мм, ширина 350 мм, высота 1250 мм; Масса, не более: 35 кг.	
16.	Стол лабораторный	Мебель	основное	Габаритные размеры, мм, не более: длина 900 мм, ширина 850 мм	
17.	Стенд для обучения основам работ электротехнической лаборатории (ЭТЛ)	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее: стенда 680 х 175 х 450 мм подставка 700 х 400 х 320 мм Масса стенда 12.5 кг Подставка 3.5 кг. Предназначен для обучения навыкам работы в электроустановках до 1000 В. Стенд симулирует все системы электроснабжения	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(TT, NT, IT), позволяет имитировать типовые неисправности электроустановок и содержит все необходимые для демонстрации измерений элементы. Позволяет быстро и эффективно обучить основам работ при испытаниях ЭТЛ	
18.	Стол лабораторный	Мебель	основное	Габаритные размеры, мм, не более: длина 900 мм, ширина 850 мм	
19.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
20.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
21.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
22.	МФУ	Оборудование IT	основное	Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин	
23.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
24.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	
26	Диэлектрически коврик	СИЗ	основное	прорезиненый, размером не менее 750х750 мм	

Зона по виду работ «Обслуживание систем кондиционирования, вентиляции и технологического оборудования» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф для одежды	Мебель	основное	Размер не более Д*Ш*В 800*550*2000 мм	ПМ.01, ОП.03, ОП.04, СГ.03
2.	Шкаф для документов	Мебель	основное	Размер не более Д*Ш*В 1000*550*2000 мм	
3.	Интерактивный комплект	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм.	
4.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
5.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
6.	Стенд "Электрические цепи холодильной машины-Щит управления"	Оборудование	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1020х600х750 мм, Напряжение питания: 3х380 В, Потребляемая мощность: 1,0 кВт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Стенд "Холодильная машина"	Оборудование	специализированное	Габариты не более (ДхШхВ): 2100х600х700 мм. Напряжение питания не более: 220В. Потребляемая мощность не более: 1,0 кВт	
8.	Стенд "Электрические цепи холодильной машины - щит управления"	Оборудование	специализированное	Напряжение питания не менее: 380 В.Потребляемая мощность не менее: 0,5 кВт. Габариты не менее: 1020х600х750 мм	
9.	Стенд "Монтаж кондиционера"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 900х750х1650 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 0,8 кВт	
10.	Стенд "Вентиляция и кондиционирование воздуха"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 2200х750х1700 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 2,0 кВт	
11.	Стенд "Эксплуатация и обслуживание компрессорных установок"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1850х650х1550 мм Напряжение питания: 380 В Потребляемая мощность: 7,5 кВт	
12.	Стенд "Эксплуатация и обслуживание технологических насосов"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1600х1000х1600 мм Напряжение питания: 380 В Потребляемая мощность: 4,5 кВт	
13.	Стенд "Эксплуатация и обслуживание	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1200х650х1600 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 0,5 кВт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	холодильной установки"				
14.	Стенд "Чиллер-фанкойл"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1600х950х1600 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 1,8 кВт	
15.	Стенд "Холодильная машина с системой автоматического управления и измерения"	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1020х600х750 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 2,0 кВт	
16.	Лабораторная установка по автоматизации технологических процессов	**Оборудование**	специализированное	Характеристики не менее: Габариты (Д х Ш х В): 1020х600х750 мм Напряжение питания: 220 В Потребляемая мощность: 2,0 кВт	
17.	Виртуальный лабораторный стенд "Вентиляционные системы"	Учебное пособие	специализированное	Учебное пособие предназначено для обучения работе с конструкцией и принципом работы различных приборов и технологических установок, взаимодействуя с их реалистичными интерактивными 3D-моделями. Позволяет изучить этапы ремонта оборудования, дефектовки основных частей и принципа их работы. Лицензия бессрочная на 1 рабочее место	
18.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
19.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
21.	Виртуальный лабораторный стенд «Ремонт кондиционера	Учебное пособие	специализированное	Учебное пособие предназначено для освоения навыков диагностики и ремонта современных кондиционеров в виртуальной среде. Лицензия бессрочная на 1 рабочее место	
22.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
23.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	
24.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
25.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
26.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
27.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
28.	МФУ	Оборудование IT	основное	Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин	
29.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
30.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
31.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	
32.	Диэлектрически коврик	СИЗ	основное	прорезиненый, размером не менее 750х750 мм	

Зона по виду работ «Обслуживание и ремонт холодильного оборудования» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол рабочий на металлокаркасе	Мебель	основное	Размеры не менее: 1200*720*750 мм	ПМ.01, ОП.03, ОП.04, СГ.03
2.	Стул пластиковый с жестким сиденьем	Мебель	основное	Габариты не менее: (ШхГ): 490х510 мм, Высота : 775 мм, Высота от пола до сиденья : 460 мм, Материал каркаса: пластик	
3.	Интерактивная панель	ТС	основное	Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	Тележка инструментальная	Оборудование	специализированное	Кол-во ящиков не менее 3 шт. Высота не менее 500 мм. Вес не более 100 кг. Размеры не более (ДхШхВ): 790х468х800 мм	
5.	Шкаф инструментальный	Мебнль	специализированное	Размеры не более (ВхШхГ) 1800х1000х500 мм. Кол-во дверей не менее 2 шт. Кол-во ящиков не менее 2 шт.	
6.	Шкаф для одежды	Мебель	основное	Кол-во дверей не менее 2 шт. Размеры не более (Ш*Г*В) мм: 700х500х1872	
7.	Ванна моечная двойная	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: ширина 1500 мм, глубина 700 мм, высота 850 мм, материал: нержавеющая стальРазмеры не менее: ширина 1500 мм, глубина 700 мм, высота 850 мм, материал: нержавеющая сталь	
8.	Верстак металлический слесарный	Оборудование	специализированное	Длина столешницы не менее 1400 мм. Выоста стола не менее 800 мм.	
9.	Компрессор поршневой в разборе	Оборудование	специализированное	Компрессор. Вес не более 200 кг. Максимальное избыточное давление не более 35 бар.	
10.	Компрессор поршневой в разборе	Оборудование	специализированное	Компрессор. Мощность не менее 65 кВт. Вес не более 400 кг.	
11.	Компрессор поршневой в разборе	Оборудование	специализированное	Компрессор. Мощность не менее 60 кВт. Вес не более 300 кг.	
12.	Водяной теплообменник в разборе	Оборудование	специализированное	Кожухотрубный теплообменник. Высотой не более 1000 мм. Объем ресивера не менее 20 л	
13.	Витрина профессиональная вертикальная в	Оборудование	специализированное	Витрина вертикальная используется на предприятиях общественного питания и торговли для хранения и демонстрации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	разборе (горка холодильная)			напитков, кондитерских изделий и закусок. Размеры не более: длина 860 мм, ширина 920 мм	
14.	Тепловой стол (стол подогреваемый) в разборе	Оборудование	специализированное	Тепловой стол имеет сквозную конструкцию, предназначен для подогрева тарелок перед сервировкой, а также для кратковременного сохранения блюд в горячем виде на предприятиях общественного питания. Размеры не более: длина 1200 мм, ширина 700 мм	
15.	Холодильник в разборе	Оборудование	специализированное	Холодильник. Общий объем 220 л. Вес не более 45 кг	
16.	Печь конвекционная электрическая в разборе	Оборудование	специализированное	Печь конвекционная электрическая эмалированная (сухой нагрев: вентилятор + горячий воздух), предназначена предприятиям общественного питания. Размеры не более: длина 495 мм, ширина 600 мм	
17.	Ларь морозильный в разборе	Оборудование	специализированное	Морозильный ларь. Объем не менее 80 л. Вес не более 22 кг.	
18.	Сварочный пост кислородно-пропановый	Оборудование	специализированное	Емкость баллонов не менее 5 л. Длина шланга не менее 2 м к баллону	
19.	Стенд "Поиск неисправностей"	Оборудование	специализированное	Силовая рамная конструкция ,металлические емкости для жидкости, Моноблок: холодильная машина, фанкойл; щит управления; узел автоматики (фреоновый контур, циркуляционный насос, металлопластиковые трубы, сантехнические изделия.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Пригоден для работы в закрытых помещениях, заправлен: холодильным агентом, хладоносителем, маслом. Диапазон температур наружного воздуха в помещении от 16 до 32 С Диапазон относительной влажности в помещении от 15 до 80%	
20.	Стенд "Монтаж холодильной установки"	Оборудование	специализированное	Силовая рамная конструкция ,металлические емкости для жидкости Моноблок: холодильная машина, фанкойл; щит управления; узел автоматики (GBC 10s Шаровый вентиль, 3/8" NRV10s Обратный клапан, 3/8" под пайку NRD Дифференциальный клапан, 1/2" под пайку BE230AS Катушка 220В/50Гц/IP67 EVR3s Соленоидный клапан, 3/8" под пайку), фреоновый контур, циркуляционный насос, металлопластиковые трубы, сантехнические изделия. Пригоден для работы в закрытых помещениях, заправлен: холодильным агентом, хладоносителем, маслом. Диапазон температур наружного воздуха в помещении от 16 до 32 С Диапазон относительной влажности в помещении от 15 до 80%	
21.	Станция рекуперации хдадагента с маслоотедлителем	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 650 Вт. Вес не более 100 кг. Габариты в упаковке не более 30/30/43 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Баллон для сбора фреона двухвентильный	Оборудование	специализированное	Объем не менее 12,5 литров	
23.	Вакуумный двухступенчатый насос	Оборудование	специализированное	Вакуумный насос , двухступенчатый, Производительность не менее л/мин: 170, Остаточное давление не менее (Па):2, Остаточное давление не менее (микрон): 15	
24.	Цифровой манометрический коллектор	Оборудование	специализированное	Размеры не менее: мм183 x 90 x 30210 x 121 x 60. Диапазон измерений -40 ... +150 °C. Погрешность ±1,3 °C (-20 ... +85 °C). Разрешение 0,1 °C	
25.	Весы электронные	Оборудование	специализированное	Весы электронные для хладагента, напольные, электронные в кейсе	
26.	Ручной рычажный трубогиб для гибки	Оборудование	специализированное	Диаметр трубы - 1/2"". Максимальный угол изгиба не менее 180 град	
27.	Регулятор производительности	Оборудование	специализированное	Средний температурный диапазон-45...+105 °C. Тип соединения - 1/2"". Хладогенты - HCFC или HFC	
28.	Аккумуляторная дрель-шуруповерт	Оборудование	специализированное	Максимальный крутящий момент не менее 40 Нм. Максимальный диаметр сверления металла не менее 12 мм. Максимальный диаметр сверления дерева не менее 30 мм	
29.	Программируемое реле	Оборудование	специализированное	Питание не более 30 В. Частота дискретных входов не менее 40 кГц	
30.	Вакуумметр ручной	Оборудование	специализированное	Диапазон проверок проверок от 0 до -1 кг/см²	
31.	Токовые клещи	Оборудование	специализированное	Максимальная сила тока не более 600 А. Максимальная не более 700 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32.	Комплект смарт-зондов для систем вентиляции	Оборудование	специализированное	Кол-во в наборе не менее 2 шт. Максимальная скорость потока воздуха не менее 25 м/с	
33.	Комплект смарт-зондов для холодильных систем	Оборудование	специализированное	Комплект смарт-зондов для холодильных систем. Кол-во в наборе не менее 2 шт. Наличие беспроводной связи. Максимальное давление не менее 1 МПа.	
34.	Вакуумметр электронный	Оборудование	специализированное	Максимальное давление не менее 2 МПа. Вес не более 1 кг. Наличие дисплея	
35.	Набор пассатижей, плоскогубцев и бокорезов	Оборудование	специализированное	Кол-во в наборе не менее 3 шт. Длина не менее 100 мм. Вес не более 5 кг. Состав набора не менее: бокорезы стандартные, пассатижи удлиненные тонкие прямые, пассатижи комбинированные	
36.	Магнит для соленоидного вентиля	Оборудование	специализированное	Вес не более 0,5 кг. Рабочая температура не более 100 град. цельсия.	
37.	Мультиметр электрический многофункциональный с функцией мегаометра	Оборудование	специализированное	Максимальное напряжение - 1000 В. Емкость не менее - 35 мФ. Сила тока не менее 7 А	
38.	Набор для развальцовки труб	Оборудование	специализированное	Диаметр труб не более 1/2", 1/4", 3/8, 5/8. Наличие трубореза в комплекте	
39.	Редуктор для азота/ кислорода	Оборудование	специализированное	Материал изготовления - латунь. Максимальное рабочее давление не менее 6 МПа. Кол-во манометров не менее 1 шт	
40.	Термометр электронный	Оборудование	специализированное	Максимальная измеряемая температура не менее +800 град. Цельсия. Минимальная измеряемая температура не более -45 град. цельсия. Время отклика не более 1.5 сек.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Труборасширитель	Оборудование	специализированное	Наличие насадок диаметром не менее 1/2" и 3/8". Длиной не менее 30 мм. Вес не более 0,7 кг	
42.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
43.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
44.	Моноблок	ТС	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
45.	МФУ	ТС	основное	Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин	
46.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
47.	Кулер	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
48.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	
49.	Диэлектрически коврик	СИЗ	основное	прорезиненый, размером не менее 750х750 мм	

Зона по виду работ «Гастроконтроль» (1 этаж учебного корпуса)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модуль с ящиками и раковиной	Мебель	основное	Размеры не менее: Ш*В 60*85 см, раковина встраиваемая, металлическая	ОП.01, ОП.02
2.	Интерактивный комплекс	Оборудование IT	основное	Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм.	
3.	Шкафы для реактивов	Мебель	специализированное	Шкаф для хим. реактивов. Высота не менее 1800 мм. Кол-во дверей не менее 2 шт.	
4.	Коробка стерилизационная	Оборудование	специализированное	Коробка стерилизационная. Объем не менее 5 л. Масса не более 5 кг. Высота не более 300 мм.	
5.	Дозатор 1-канальный	Оборудование	специализированное	Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 20 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг.	
6.	Дозатор 1-канальный	Оборудование	специализированное	Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 10 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг.	
7.	Ареометр для молока	Оборудование	специализированное	Ареометр для молока. Плотность жидкости не менее 1000 кг/м3. Длина не более 500 мм. Наличие индивидуальной упаковки.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Спектрофотометр	Оборудование	специализированное	Спектрофотометр. Спектральная полоса пропускания не более 7 нм. Вес не более 30 кг.	
9.	Авторефрактометр	Оборудование	специализированное	Авторефрактор. Минимальный диаметр зрачков для измерения не более 4 мм. Номинальное напряжение не менее 220 В. Наличие сумки в комплекте	
10.	Центрифуга лабораторная	Оборудование	специализированное	Максимальная скорость вращения не менее 4000 об/мин. Максимальное время таймера не менее 60 мин. Вес не более 100 кг.	
11.	Холодильник фармацевтический медицинский	Оборудование	специализированное	Холодильник фармацевтический. Объем не менее 150 л. Наличие подсветки внутри камеры. Вес не более 100 кг.	
12.	Весы аналитические	Оборудование	специализированное	Весы. Наименьший предел взвешивания не более 0,01 г. Класс точности - I (специальный). Вес не более 10 кг	
13.	Прибор определения числа падения	Оборудование	специализированное	Прибор определения числа падения предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов. Минимальное значение числа падения не менее 50. Номинальное напряжение не менее 220 В. Вес не более 40 кг	
14.	Баня водяная	Оборудование	специализированное	Баня водяная. Объем не менее 3 л. Мощность не менее 300 Вт. Вес не более 5 кг.	
15.	Шкаф сушильный	Оборудование	специализированное	Шкаф сушильный. Объем не менее 18 л. Время нагрева не более 50 с. Вес не более 35 кг. Температура в диапазоне 50-200°С, 20 л, нерж., принудительная конвекция,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Прибор для определения пористости хлеба (аналог прибора Журавлева)	Оборудование	специализированное	Прибор для определения пористости хлеба. Внутренний диаметр не менее 20 мм. Высота стакана не менее 120 мм. Вес не более 0,5 кг.	
17.	Пенетрометр цифровой для контроля созревания плодов	Оборудование	специализированное	Твердомер. Глубина проникновения не менее 8 мм. Вес не более 0,5 кг.	
18.	Рефрактометр с поверкой	Оборудование	специализированное	Рефрактометр. Наличие проведенной поверки. Минимальная температура для работы не менее +10 град. Цельсия. Номинальное напряжение не менее 200 В.". Диапазон измерения показателя преломления 1.2-1.7nD; диапазон измерения по шкале сахарозы /по Brix/ 0-100%	
19.	Соковыжималка	Оборудование	основное	Соковыжималка. Мощность не менее 1000 Вт. Резервуар для сока не менее 500 мл. Вес не более 10 кг.	
20.	Диафаноскоп	Оборудование	специализированное	Диафаноскоп определяет стекловидность зерна методом просмотра зерен при их просвечивании в проходящем свете. Кол-во анализов в час не менее 5 шт Мощность не менее 35 Вт. Вес не более 10 кг	
21.	Термостат электрический суховоздушный	Оборудование	специализированное	Термостат электрический. Объем не менее 18 л. Время непрерывной работы не менее 400 ч. Мощность не более 500 Вт. Диапазон t окр среды +5 ...60°С, размер камеры не менее: 243х256х323 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Аквадистиллятор со встроенным водосборником	Оборудование	специализированное	Аквадистиллятор. Объем водосборника не менее 6 л. Производительность не менее 3 л/ч. Мощность не менее 2 кВт.	
23.	Ламинарный шкаф II класса защиты	Оборудование	специализированное	Ламинарный шкаф. Высота не менее 500 мм. Наличие защитного экрана.	
24.	Чашка Петри стеклянная	Оборудование	специализированное	Чашка Петри стеклянная. Диаметр не менне 100 мм. Высота не менее 20 мм.	
25.	Стакан лабораторный низкий	Оборудование	специализированное	Стакан лабораторный. Объем не менее 100 мл. Цена деления - 25 мл. Диаметр не менее 45 мм.	
26.	Колба коническая	Оборудование	специализированное	Колба коническая. Объем не менее 1л. Цена деления - 100 мл.	
27.	Колба Эрленмейера	Оборудование	специализированное	Колба стеклянная. Объем не менее 0,25 л. Диаметр горловины не менее 45 мм	
28.	Спиртовка	Оборудование	специализированное	Спиртовка стеклянная. Объем не менее 100 мл. Максимальная температура пламени не менее 800 град. Цельсия.	
29.	Ножницы медицинские	Оборудование	специализированное	Ножницы медицинские. Длиной не менее 120 мм. Масса не более 0,2 кг	
30.	Цилиндр мерный	Оборудование	специализированное	Цилиндр мерный. Объем не менее 0,25 л. Цена деления не более 5 мл.	
31.	Склянка	Оборудование	специализированное	Склянка. Объем не менее 0,4 л. Вес не более 0,7 кг.	
32.	Бюкса грунтовая	Оборудование	специализированное	Бюкса грунтовая. Объем не менее 65 мл. Диаметр не менее 45 мм. Объем крышки не менее 40 мл.	
33.	Щипцы тигельные	Оборудование	специализированное	Щипцы тигельные. Длина не менее 200 мм. Вес не более 0,5 кг.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34.	Предметные стекла	Оборудование	специализированное	Стекла для микропрепаратов. Длиной не менее 70 мм. Шириной не менее 20 мм.	
35.	Эксикатор	Оборудование	специализированное	Эксикатор. Объем не менее 3л. Диаметр не менее 150 мм. Вес не более 20 кг.	
36.	Термометр	Оборудование	специализированное	Термометр спиртовой. Максимальная температура измерения не менее +80 град. цельсия. Цена деления 1 градус Цельсия.	
37.	Стол лабораторный низкий	Мебель	основное	Размер не менее 1200х600х760 мм, столешница керамика	
38.	Стул лабораторный	Мебель	основное	Каркас хром (гальванический), Газлифт, Ножки на роликах / стационарно (на подпятниках (опоры-глайдеры)), Размеры не менее: Диаметр основания Ø390 мм, Диаметр сиденья Ø330 мм, стационарно на подпятниках (опоры-глайдеры): Высота сиденья - 450÷600 мм, Высота общая - 660÷810 мм	
39.	Настольная индукционная плита	Оборудование	основное	Индукционная плита. Ширина не менее 85 мм. Длина не менее 312 мм. Высота не менее 362 мм. Количество конфорок не менее 1 шт. Количество программ не менее 5. Номинальное напряжение, не менее 220 В. Автоматическое выключение плитки	
40.	Стол лабораторный низкий	Мебель	основное	Размер не менее 1200х600х760 мм, столешница керамика	
41.	Стул лабораторный	Мебель	основное	Каркас хром (гальванический), Газлифт, Ножки на роликах / стационарно (на подпятниках (опоры-глайдеры)), Размеры не менее: Диаметр основания Ø390 мм, Диаметр сиденья Ø330 мм, стационарно на подпятниках	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(опоры-глайдеры): Высота сиденья - 450÷600 мм, Высота общая - 660÷810 мм	
42.	Компьютерное кресло	Мебель	основное	Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см	
43.	Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой	Мебель	основное	Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл	
44.	Моноблок	Оборудование IT	основное	Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB.	
45.	МФУ	Мебель	основное	МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин.	
46.	Аптечка	Охрана труда	основное	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	
47.	Кулер	Охрана труда	основное	20 литров, без подогрева и охлаждения	
48.	Маски медицинские одноразовые	СИЗ	основное	Маски медицинские нестерильные на резинках	
49.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	
50.	Перчатки	СИЗ	основное	Материал – нитрил	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
51	Санитайзер	Охрана труда	основное	Дозатор для антисептика сенсорный диспенсер спрей	

Мастерская «Хлебопечение» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Часы настенные Алмаз Кварц	Оборудование	основное	Размер 25х30 см	ПМ.02, ОП.02, ОП.04
2.	Запираемый шкафчик	Мебель	основное	металлический, 4 отсека	
3.	Стол переговорный	Мебель	основное	Офисный	
4.	Стул офисный	Мебель	основное	Офисный	
5.	Корзина для мусора	Мебель	основное	Пластиковая	
6.	Вешала	Мебель	основное	дерево	
7.	Принтер МФУ лазерный ч/б XEROX B-215	Обрудование ИТ	основное	черно - белый А 4 длина 356мм ширина 216мм емкость устройства автоподачи оригиналов 40 шт	
8.	Ноутбук/стационарный ПК	Обрудование ИТ	основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	
9.	Сетевой удлинитель (на 5 розеток)	Оборудование	основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	
10.	Источник бесперебойного питания	Оборудование	основное	выходная мощность 1100 ВА / 660 Вт	
11.	Операционная система	ПО	основное	Операционная система должна обеспечить: - Работоспособность всего программного обеспечения необходимого для выполнения конкурсного задания в полном объёме	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- Стабильное и бесперебойное подключение ПК эксперта к сети Ethernet	
12.	Программное обеспечение для просмотра файлов в формате .pdf	ПО	основное	ПО для просмотра файлов в формате .pdf должно обеспечивать: - Открытие файлов в формате .pdf (как одностраничных, так и много страничных) - Возможность масштабировать и изменять ориентацию изображения	
13.	Интернет-браузер	ПО	основное	Интернет-браузер доложен обеспечивать: - Быстрый и безопасный поиск информационных материалов - Давать возможность взаимодействия с системами обмена файлами (принятие и отправка файлов) - Доступ к e-mail участника - Давать возможность безопасно копировать текстовую и визуальную информацию из открытых источников	
14.	Пакет офисных программ	ПО	основное	Пакет офисных программ должен обеспечить: - Работу с текстовыми файлами в формате .doc, .docx - Работу с электронными таблицами в формате .xlsx и его интерпритации - Чтение и создание документов и их сохранение в выше указанных форматах - Работу с табличными данными, текстом, изображением	
15.	Программное обеспечение для сканирования	ПО	основное	в зависимости от установленного оборудования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Стол производственный разделочный 1200х600х850	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	
17.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Диапазон рабочих температур: 0…+6 °С	
18.	Шкаф сплошной	Оборудование	основное	Габаритные размеры: 800х500х1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь	
19.	Ножи	Инвентарь	основное	Поварские	
20.	Шкаф шоковой заморозки POLAIR	Оборудование	специализированное	Диапазон рабочих температур: -18°С -30°С Объем 450 литров	
21.	Стеллаж сплошной разборный куханный "Стальная империя"	Оборудование	основное	1800х1000х500	
22.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Охрана труда	основное	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»	
23.	Кондиционер Haier CORAL DC INVERNER AS20HPL1HRA	Охрана труда	основное	Обслуживаемая площадь, м²:20 Мощность охлаждения, 2,05 кВт, Мощность обогрева,2,1 кВт, Уровень шума, 22 дБ Габариты наружного блока (ШхВхП) 696*432*281 Габариты внутреннего блока (ШхВхП) 700*265*190 Класс энергоэффективности А, Инвертор, Охлаждение и обогрев, Тип хладогента R32	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Тестораскаточная машина SF600Bx1000	Оборудование	специализированное	Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвеерные ленты - обезательны. Длина ленты - не менее 800мм , ширина - 600мм, тип:конвейерная раскатка	
25.	Печь конвекционная SMEG ALEA 1035Y-2 (с функцией пароувлажнения, электромеханическое упровления)	Оборудование	специализированное	вместимость 6 листов 600*400	
26.	Шкаф расстоечный SMEG LEV1035XVSMEG LEV1035XV	Оборудование	специализированное	количество 12 противней 600*400	
27.	Подовая печь с пароувлажнением Unox XEBDC-02EU-D (с подставкой)	Оборудование	специализированное	Количество противней: 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400мм	
28.	Вытяжной зонт	Оборудование	основное	приточно-вытяжной, островной	
29.	Противень алюминиевый	Инструмент	основное	600x400 без перфорации	
30.	Противень алюминиевый	Инструмент	основное	410x600x400 мм перфорированный	
31.	Весы для простого взвешивания электронные порционные компактные MAS MSC-5 MSC-5	Оборудование	основное	предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32.	Плита индукционная INDOKOR IN 3500	Оборудование	специализированное	одноконфорочная, мощкость 3, 5 кВт, материал рабочей поверхности стеклокерамика.	
33.	Планетарный миксер VIATTO STAWD MIXER VA-SMB5W	Оборудование	специализированное	объем дежи - 5 л power: 500W, максимальная скорость вращеничя 320 об/мин	
34.	Блендер ручной с насадками Redmond RHB-2975	Оборудование	основное	тип: электрический, мощность -от 1000 В	
35.	Машина тестомесильная с фиксированной дежой , двухскоростной МТ-25	Оборудование	специализированное	объем дежи - 25 л, загрузка 16 кг, 380 В.	
36.	Стол-холодильник с рабочей поверхностью ТМ2-GC	Оборудование	специализированное	400л (2х175л)., 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки Стол-холодильник: Стол рабочий с холодильником внизу. 2 двери.Диапазон температур: -2...+8 'С, Габаритные размеры (LxDxH):1200х600х850 мм. Колличество полок 4.	
37.	Ванна моечная со столом "Стальная империя "	Оборудование	основное	1200х600х850 размер мойки 600х600х400	
38.	Смеситель для холодной и горячей воды для куханной мойки DIVINO	Оборудование	основное	металлический	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39.	Тележка-шпилька для противней " Стальная империя"	Инструмент	основное	14 уровней, размер 620х446х1770 листа 400х600	
40.	Контейнеры с крышками для муки	Инвентарь	основное	20 л	
41.	Контейнеры с крышками для муки	Инвентарь	основное	7 л	
42.	Пластиковые контейнеры для теста	Инвентарь	основное	10 л	
43.	Пластиковые контейнеры для теста	Инвентарь	основное	5 л	
44.	Миска глубокая из нержавеющей стали	Инвентарь	основное	объем 75 0мл	
45.	Мусорный контейнер	Инвентарь	основное	Пластиковый, 80-120 л	
46.	Средства для уборки	Инвентарь	основное	Набор совок и щетка	
47.	Нож универсальный	Инвентарь	основное	145 мм	
48.	Поднос столовый	Инвентарь	основное	450х355 мм, с ручками	
49.	Доска разделочная пластиковая	Инвентарь	основное	Белая, зелёная, коричневая	
50.	Скребок “Трапеция”	Инвентарь	основное	Пластиковый	
51.	Рукавица для пекарей	Инвентарь	основное	С длинной манжетой	
52.	Бутылка для молока	Инвентарь	основное	3 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
53.	Тазы пластиковые	Инвентарь	основное	4 л	
54.	Ковш с крышкой 1,8 л	Инвентарь	основное	Для индукционной плиты	
55.	Вилки	Инвентарь	основное	Металлические	
56.	Ложки	Инвентарь	основное	Столовые	
57.	Совки для сыпучих продуктов	Инвентарь	основное	Пластиковый	
58.	Терка	Инвентарь	основное	Четырёхгранная	
59.	Контейнер с крышкой	Инвентарь	основное	2 л	
60.	Кружка мерная	Инвентарь	основное	2 л	
61.	Тарелка для подачи	Инвентарь	основное	Диамерт-32 см, плоская без бортов	
62.	Сотейник металлический	Инвентарь	основное	Объем 2 л	
63.	Акриловая подставка для подачи	Инвентарь	основное	примоугольная, размер 30*40*1,5	
64.	Весы для молекулярной кухни	Инвентарь	основное	Тип: электронные	
65.	Ножницы	Инвентарь	основное	Материал ручки пластик, материал лезвия сталь	
66.	Скалка	Инвентарь	основное	Цилиндрической формы, материал дерево	
67.	Кисть пекарская из натуральной щетины	Инвентарь	основное	Материал ручки дерево, натуральная щитина.	
68.	Венчик	Инвентарь	основное	240 мм	

Мастерская «Кондитерское дело» (2 этаж ресурсного центра)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт	Оборудование	специализированное	Размер 25х30 см	ПМ.02, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04
2.	Часы настенные	Оборудование	основное	металлический, 4 отсека	
3.	Краскорпульт пневматический Краскопульт пневматический ЗУБР "ПРОФЕССИОНАЛ" "ПРО 150 Мини", HVLP, с верхним бачком, 0,8мм Зубр	Оборудование	специализированное	Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термощуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители	
4.	Компрессор	Оборудование	специализированное	Крупные темные цифры на белом фоне	
5.	Зонт вытяжной пристенный (зона окрашивания)	Оборудование	основное	Тип Краскопульт пневматический Бачок Верхний Расход воздуха 145 л/мин Объем бачка 125 мл Диаметр сопла 0.8 мм Максимальное давление 3 Атм. металл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип соединения: быстросъемное	
6.	Кулер	охрана труда	основное	Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар Без ресивера + Привод (тип) прямой Тип компрессора поршневой безмасляный	
7.	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800	Оборудование	основное	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800х800х400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран	
8.	Столы для краскопульта 880х880х760	Оборудование	основное	Размер: 259х305х845 см Вес: 13 кг Охлаждение: компрессор 2 л/ч 5-10 С° Нагревание: 5 л/ч (85 - 95 С°) Мощность: 420 Вт	
9.	Столы для презентации 1800х600х850	Оборудование	основное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 600х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ножки с регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол	
10.	Вешалка	Мебель	основное	Технические характеристики Габаритные размеры: 800х800х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430	
11.	Мусорная корзина	Мебель	основное	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800х600х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	
12.	МФУ лазерное	Оборудование ИТ	основное	Тип вешалки: Гардеробная напольная Габариты: 1090х740х1790 мм Вес: 11 кг Материал: стальная труба 30 мм	
13.	Ноутбук - тип 1	Оборудование ИТ	основное	Сорока литровый пластиковый контейнер для мусора с крышкой. Крышка крепится к баку для удобства пользования на специальных петлях-защелках. Габариты (ДхШхВ): 400х400х470 мм	
14.	Мышь для компьютера	Оборудование ИТ	основное	функции: принтер, сканер, копир печать: цветная скорость: 17 изобр./мин (ч/б A4), 16.5 изобр./мин (цветн. A4) интерфейсы: Wi-Fi, USB	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Пилот, 5 розеток	Оборудование ИТ	основное	CPU i5 8300 / RAM 8 GB DDR4 / HDD 1Tb / nVidia GeForce GTX1050 GPU 4 GB / Win10	
16.	Стол производственный	Мебель	основное	Принцип работы: оптическая светодиодная разрешение оптического сенсора: 1000 dpi тип подключения: беспроводной (радиоканал) интерфейс подключения: USB Type A количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	
17.	Корзина для мусора 40 л	Мебель	основное	На усмотрение организатора	
18.	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	Оборудование	основное	(ШхГхВ) 1200x600x750 столеншница не тоньше 25 мм	
19.	Весы настольные электронные	Оборудование	основное	На усмотрение организатора	
20.	Доска разделочная	Инвентарь	основное	Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430 Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430	
21.	Линейка	Инструмент	основное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Нож поварской	Инструмент	основное	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь	
23.	Аптечка	Охрана труда	основное	Линейка (дерево, металл) длина 100 см	
24.	Огнетушитель	Охрана труда	основное	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20	
25.	Стол производственный 1800х600х850	Оборудование	основное	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная Срок годности аптечки, год: 1.3 Состав: 1. Анальгин, табл. 0,5 № 10 3 уп. 2. Гипотермический (охлаждающий) пакет 5 уп. 3. Жгут кровоостанавливающий 1 шт. 4. Бинт стерильный 5 м х 10 см или 5 м х 7 см 6 уп. 5. Бинт стерильный 7 м х 14 см 6 уп.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				6. Бинт нестерильный 5 м х 10 см 5 уп. 7. Атравматическая антимикробная салфетка 6×10 см № 1 20 уп. 8. Салфетки антисептические спиртовые 30 шт. 9. Салфетки стерильные кровоостанавливающие 6×10 см или 7×10 см № 3 20 уп. 10. Раствор йода спиртовой 5%, 10 мл 3 фл. 11. Лейкопластырь 1×250 см 4 уп. 12. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный № 6 3 уп. 13. Вата, 50 г 3 уп. 14. Сульфацила натрия раствор 20%, 1 мл № 2 тюбик-капельница или 5 мл флакон-капельница 3 уп. 15. Перекиси водорода раствор 3% — 40 мл 3 фл. 16. Спрей «Олазоль» или Д-Пантенол мазь 5%, 25 г или Пантенол- ратиофарм 5% — 35 г 1 шт. 17. Нитроглицерин 1% раствор в масле, капс. № 20 2 уп. 18. Валидол, табл. № 6 3 уп. 19. Устройство для проведения искусственного дыхания «Рот-Устройство-Рот» 1 уп. 20. Аммиака раствор 10%, 10 мл 3 фл. 21. Уголь активированный, табл. № 10 3 уп. 22. Корвалол, 15 мл 3 фл.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				23. Ножницы 1 шт. 24. Стаканчик мерный для приема лекарств 1 шт. 25. Термометр медицинский 1 шт. 26. Перчатки латексные нестерильные 8 пар 27. Футляр для аптечки 1 шт. Срок годности: 16 месяцев.	
26.	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	Оборудование	основное	Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (B) -горючие газы (C) -электроОборудование (E), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (A) Впремя подачи огнетушащего вещества: 12 Масса заряда: 6 кг Вес: 9 кг Перезаряжаемый: да Длина струи огнетушителя: 3 метра Диаметр: 14,7 см Огнетушащая способность (Ранг): 4A 144 BCE Условия эксплуатации: от -50 до 50°C Гарантийный срок: 48 месяцев	
27.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	
28.	Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая)	Оборудование	основное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	
29.	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	основное	Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697х2028х854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12…+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650х530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20…50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss”	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				EKS - 101 Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380	
30.	Ножницы	Инструмент	основное	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850Описание Профессиональныйпроизводственный стол смоечной ванной предназначендля для мытья посуды,продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола.Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40х40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 . Опоры стола являются регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала.	
31.	Совок для сыпучих продуктов	инвентарь	основное	холодная, горячая вода	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32.	Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	инвентарь	основное	Длина: 160 мм Вид колец: одинаковые Покрытие лезвий: нет Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ Материал: сталь Длина лезвия: 65 мм	
33.	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Материал: алюминий	
34.	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	основное	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка - микрофибра Характеристики	
35.	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	специализированное	RATIONAL COMBIMASTER 61 PLUS. Размер 840x720, Количество уровней 6, Мощность 11 кВт, Тип гастроемкости GN 1/1.	
36.	Гастроемкости для шкафа шоковой заморозки	Инвентарь	основное	Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600x400	
37.	Гастроемкости	Инвентарь	основное	Температура, C min: +60 Температура, C max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220	
38.	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Инвентарь	основное	GN 1/1 530x325x20 мм.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39.	Планетарный настольный миксер KitchenAid	Оборудование	специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм.	
40.	Микроволновая печь	Оборудование	основное	Габариты, мм 600x400x15	
41.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВтТип миксера — планетарный Объём чаши — 4,28 л Материал — сталь Максимальная загрузка — 1,3 кг Напряжение — 220/240 В Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт Количество скоростей — 10 Оборотов/мин — от 58 до 220	
42.	Стеллаж 4-х уровневый 800x600x1800	Оборудование	основное	Объем 17 л Ррасположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт Тип управления: Электронное	
43.	Тележка-шпилька	Оборудование	основное	Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12…+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размер полки – 650х530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20…50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101	
44.	Противень для тележки шпильки	Инвентарь	основное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	
45.	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Оборудование	основное	Количество уровней: 1, Габаритные размеры: 600х450х1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	
46.	Микровесы	Оборудование	специализированное	Размер: 600х400 мм Высота: 10 мм	
47.	Поднос пластик	Инвентарь	основное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
48.	Лампа для карамели, мощность 1,8 кВт	Оборудование	специализированное	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания Точность взвешивания: 0,01 г Максимальная нагрузка: 500 г Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой	
49.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	основное	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525х325 мм	
50.	Куттер	Оборудование	специализированное	Мощость 1,8 кВт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
51.	Блендер погружной многофункциональный	Оборудование	специализированное	Мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2, частота вращения об\мин 1782	
52.	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	
53.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Инвентарь	основное	Мощность 200 - 600 Вт, Режим скорости - 2 вида, Многофункциональная насадка Есть, Насадка для смешивания Есть, Насадка для взбивания Есть Нож для рубки мяса и овощей на усмотрение организаторов	
54.	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Инвентарь	основное	Тех. характеристики: 1-3 секции Объём ёмкости: 3- 4 л Напряжение 230 В, макс температура 60°С	
55.	Сковорода для индукционной плиты	Инвентарь	основное	вместимость 1,6 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.	
56.	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	Инвентарь	специализированное	вместимость 1 л материал: нерж. сталь - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
57.	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)	Инвентарь	основное	Нержавеющая сталь Дно: тройное дно Форма сковороды: круг	
58.	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)	Инвентарь	основное	Решётка для глазировкиРазмер: 460х260х30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.	
59.	Подставка металическая под разделочные доски	Инвентарь	основное	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) Материал: полипропилена с хорошей жесткостью и ударопрочностью	
60.	Доска мраморная 50х100	Инвентарь	специализированное	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) изготовлена из полипропилена,	
61.	Сито большое d=20 см	Инвентарь	основное	нержавеющая сталь	
62.	Сито среднее d=14 см	Инвентарь	основное	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 50х100. Высота 2-5 см.	
63.	Сито малое d=7 см	Инвентарь	основное	Размер диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	
64.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Инвентарь	основное	диаметр, см 14.6 Длина ручки, см 16 Особенности: наличие петли для подвешивания	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				наличие ушка Материал/состав нержавеющая сталь	
65	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	Инвентарь	основное	Тип сито Размер товара диаметр, см 8 Длина ручки, см 12 Особенности наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь. Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов.	
66.	Стакан мерный 1 л пластиковый	Инвентарь	основное	Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.	
67.	Газовая горелка карамелизатор малая	Оборудование	специализированное	Объем, 0,5 л Крышка в комплекте Нет Материал Пищевой пластик	
68.	Фен строительный	Оборудование	специализированное	Объем 1.2 л Крышка в комплекте Нет Материал Пищевой пластик	
69.	Миска пластиковая 0,5 л	Инвентарь	основное	Тип: портотивная горелка газовая Пьезоподжиг - да Регулятор пламени: да Возможность многократной заправки	
70.	Миска пластиковая 1 л	Инвентарь	основное	Мощность, Вт 2300 Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 ЖК-дисплей есть на усмотрение организаторов Вес, кг 1 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
71.	Миска пластиковая 2 л	Инвентарь	основное	Объемом 0,5 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
72.	Миска пластиковая 3 л	Инвентарь	основное	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
73.	Миска из нержавеющей стали 1 л	Инвентарь	основное	Объемом 2000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
74.	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Инвентарь	основное	Объемом 3000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
75.	Пирометр лазерный	Инвентарь	специализированное	Объем 1000 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Примемнение: для пищевых продуктов	
76.	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	Инвентарь	специализированное	Объем 500 мл Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь Примемнение: для пищевых продуктов	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
77.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	Инвентарь	специализированное	Диапазон измерений: -50...+550 °C Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °C 0.1 Коэффициент теплового излучения: 0.95 Время отклика: 0.5 секунды Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C	
78.	Лопатка деревянная	Инвентарь	основное	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35-40 см Длинна самой лопатки: не менее 25 см Ширина лопатки: 3,5-4 см	
79.	Крутящаяся подставка под торт	Инвентарь	специализированное	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 30-35 см Длинна самой лопатки: не менее 18 см Ширина лопатки: 3,5-4 см	
80.	Шпатель для работы с шоколадом малый	Инвентарь	специализированное	Лопатка деревянная "Прямая", 30.5 см, бук-премиум	
81.	Шпатель для работы с шоколадом большой	Инвентарь	специализированное	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая Диаметр: 30-35 см Высота: от стола 13 см	
82.	Набор ножей 3 шт	Инвентарь	основное	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 - 16 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
83.	Ножницы (большие)	Инвентарь	основное	Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 - 20 см	
84.	Скалка кондитерская для моделирования	Инвентарь	специализированное	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь	
85.	Скалка силиконовая	Инвентарь	специализированное	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см	
86.	Таймер с обратным отсчётом времени	оборудование	основное	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 150 - 250 мм Диаметр: 25 мм	
87.	Подставка под бумажные полотенца	Инвентарь	основное	Материал: силикон Размер: 40-50 см	
88.	Квадратная акриловая подставка 20х20х1,5	Инвентарь	основное	Таймер для конторолля за временем	
89.	Квадратная акриловая подставка 30х30х1,5	Инвентарь	основное	Нержавеющая сталь	
90.	Прямоугольная акриловая подставка 30х40х1,5	Инвентарь	основное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 х 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
91.	Квадратная акриловая подставка 50х50х1,5	Инвентарь	основное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 х 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	
92.	Тарелка для подачи десерта	Инвентарь	основное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 х 40 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	
93.	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Инвентарь	основное	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 х 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость	
94.	Прямоугольная акриловая подставка 40х60х1,5	Инвентарь	основное	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см. Цвет белый	
95.	Газовая горелка карамелизатор большая	Оборудование	специализированное	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	рабочее место преподавателя	Мебель	основное		ООД.09, СГ.04
2.	шкаф для одежды	Мебель	основное		
3.	стулья/скамейки	Мебель	основное		
4.	шкаф для инвентаря	Мебель	основное		
	стол для настольного тенниса	Оборудование	основное		
	щит баскетбольный игровой	Оборудование	основное		
	кольца баскетбольные	Оборудование	основное		
	мяч баскетбольный	Оборудование	основное		
	мяч футбольный	Оборудование	основное		
5.	гимнастические стенки	Оборудование	основное		
	комплект матов гимнастических	Оборудование	основное		
	скакалка гимнастическая	Оборудование	основное		
	волейбольные стойки	Оборудование	основное		
	мяч волейбольный	Оборудование	основное		
	секундомер	Оборудование	основное		
	турник навесной	Оборудование	основное		
	брусья навесные	Оборудование	основное		
	комплект гантелей	Оборудование	основное		
	стойки для прыжков в высоту	Оборудование	основное		
	граната для метания	Оборудование	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	аптечка медицинская	Оборудование	основное		
	сетка заградительная	Оборудование	основное		
6.	ноутбук	ТС	основное		
7.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		

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

Библиотека/Кабинет для самостоятельной подготовки и индивидуального проектирования

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	столы	Мебель	основное		ООД.01 – ООД.14 СГ.01 – СГ.06 ОП.01 – ОП.06ц ПМ.01 – ПМ.02
2.	стулья	Мебель	основное		
3.	стеллажи для книг	Мебель	основное		
4.	компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	ТС	основное		
5.	комплект учебно-методических материалов	УМК	основное		
6.	электронно-библиотечная система «Znanium» («Знаниум»)	УМК	основное		

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся	Мебель	основное	Согласно технической документации	ООД.01 – ООД.14 СГ.01 – СГ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	проектор	ТС	основное	Согласно технической документации	ОП.01 – ОП.06ц ПМ.01 – ПМ.02
4.	акустическая система Behringer	ТС	основное	Согласно технической документации	
5.	усилитель мощности AU DAC	ТС	основное	Согласно технической документации	
6.	микшерный пульт CLUBXS	ТС	основное	Согласно технической документации	
7.	вокальная радиосистема SHURE	ТС	основное	Согласно технической документации	
8.	двухполосный активный монитор IWOTONE	ТС	основное	Согласно технической документации	
9.	микрофоны	ТС	основное	Согласно технической документации	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Яндекс-браузер	Все учебные дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные для изучения учебным планом
2	Операционная система, поддерживающая работу на персональных компьютерах с архитектурой x86/64; поддерживающая многопользовательский режим работы (Alt Linux, W10)	Все учебные дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные для изучения учебным планом

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания
из растительного сырья

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения……..3

Требования к проведению демонстрационного экзамена…….4

Программа ГИА…….6

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 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 профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья присваивается квалификация: Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

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

Таблица 1.

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС СПО	
ВД 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ВД 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМн.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

Таблица 2.

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения заходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Выпускники, освоившие программу по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Порядок проведения процедуры государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, ГИА, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья определяется ФГОС

СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Федеральный оператор имеет право обследовать ЦПДЭ на предмет соответствия условиям, установленным КОД, в том числе в части наличия расходных материалов. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Программа ГИА

1. Основные положения

1.1 Код и наименование образовательной программы: 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. № 973 (зарегистрирован в Минюсте РФ 19.12.2022г рег.№71641).

Квалификация: аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

База приема на образовательную программу: основное общее образование

1.2 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской федерации от 24 августа 2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022№311 «О внесении изменений в Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 ноября 2022 г. № 973 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья ";

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015г. №941н;

-
- Комплект оценочной документации КОД 19.01.18-9-2026 для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья утвержденный на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО;
- Письмо Минпросвещения России от 23.09.2025 г №05-2658 «О направлении методических рекомендаций», Приложение «Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку», Пояснительная записка к рекомендациям по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена, утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22.06.2023г №П-291;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положение ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» «Об организации и проведении демонстрационного экзамена в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

2. Паспорт программы

ГИА проводится с целью определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО.

Задачами проведения ГИА являются:

- систематизация и закрепление знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач;
- выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника в условиях моделирования реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности;
- присвоение выпускникам квалификаций аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии со ФГОС СПО.

Комплект оценочной документации предназначен для организации и проведения ДЭ в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестаций по образовательным программам СПО.

3.Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план).

Формой проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена на профильном уровне.

Объем образовательной программы в академических часах, отведенный на проведение ГИА, составляет 36 часов. Сроки проведения ГИА - последняя учебная неделя 4-го семестра обучения.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	**06:00:00**

4.Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Комплект оценочной документации КОД 43.01.09-1-2026 в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Задание по КОД выполняются за 1 рабочий день.

За день до выполнения задания (день С-1) проводятся:

- получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена;

-проверка наличия документов, подтверждающих личность (паспорт, студенческий билет) и санитарный допуск (медицинская книжка);

- инструктаж участников по охране труда и технике безопасности;

- жеребьевка;

-инструктаж по содержанию и выполнению заданий в формате брифинга;

- ознакомление с рабочим местом;

- первичный инструктаж на рабочем месте;

-ознакомление с оборудованием с возможностью тестирования.

Оценивание выполнения демонстрационного экзамена проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Состав государственной экзаменационной и апелляционной комиссий утверждается директором лицея. Возглавляет ГЭК председатель государственной экзаменационной комиссии, который утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится итоговая ведомость ГИА и отчет о результатах ГИА.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» создает экспертные группы в количестве 2-х человек, владеющие методикой оценки заданий демонстрационного экзамена, имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Возглавляет работу экспертной группы главный эксперт.

Результаты объявляются в день проведения демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Демонстрационный экзамен в рамках договора о сетевом взаимодействии проводится на площадке ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» (г.Новосибирск, ул.Зорге, 2), аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Количество рабочих мест - 5. Обеспечиваются питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

5.Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Задание является единым для всех выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по данной профессии. В ходе оценки выпускники демонстрируют «здесь и сейчас» уровень овладения профессиональными и общими компетенциями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице №4.

Таблица № 3

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания[7]	Баллы
1	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с т хнологическими инструкциями (по выбору)	Регулировка параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**43,00**
		Проведение технических наблюдений за ходом технологическогопроцесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	**25,00**
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках	**7,00**
		ИТОГО	**75,00**

Баллы, полученные обучающимся на демонстрационном экзамене переводятся в пятибалльную систему. При этом максимальное количество баллов демонстрационного экзамена, которое может получить один студент за выполнение задания, распределяемое между модулями задания, – 80 баллов. Итоговые баллы, полученные студентом, переводятся в оценку по 5-бальной шкале в соответствии с «Методикой оценивания результатов и перевода баллов, полученных в ходе выполнения заданий демонстрационного экзамена, в оценку в 2026 году».

Таблица 4.

	Максимальный балл	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Задания КОД 19.01.18-9-2026	Сумма Максимальных баллов по модулям задания	**0 – 29,5**	**30,0 - 44,5**	**45,0 – 59,5**	**60,0 – 75,0**

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, поего 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.

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 ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» в октябре текущего календарного года.

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, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся 3
1.2. Направления воспитания 3
1.3. Целевые ориентиры воспитания 4
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ....10
2.1. Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»....10
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности....16
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 21
3.1. Кадровое обеспечение....21
3.2. Нормативно-методическое обеспечение....21
3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся 22
3.4. Анализ воспитательного процесса....22
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»....24

Рабочая программа воспитания по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273- ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

Компетентностный подход в воспитании акцентирует внимание на формировании у обучающихся компетенций, обеспечивающих им возможность успешной социализации, способствующих выполнению ими в будущем многообразных видов социально-профессиональной деятельности.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

- Формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

-Подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной

деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданско - патриотическое воспитание**—формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры; формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

Реализация требований ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программу СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», 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 ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Гражданское воспитание
– Понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» для социально-экономического и научно-технологического развития страны - 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 - Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *(Новосибирская область, г.Новосибирск, улица Зорге 2)*
Патриотическое воспитание
- Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- 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
- Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики; - 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
- Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»; - 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. - Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- 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 в еда 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
- Применяющий знания о нормах выбранной профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой - Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли - 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
- Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности. - Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью. - 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 профессии, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
- Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»; - Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - 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.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Уклад - это система отношений в образовательной организации, сложившаяся на основе характера организации различных воспитательных процессов. Уклад представляет собой общественный договор участников образовательных отношений, опирающийся на базовые российские духовно-нравственные ценности, содержащий традиции региона и колледжа, задающий культуру поведения сообществ, определяющий психологический климат, смысл, стиль и характер взаимоотношений в колледже, описывающий предметно-пространственную среду и социокультурный контекст.

Уклад учитывает специфику и конкретные формы организации распорядка дневного, недельного, месячного, годового циклов жизни колледжа, способствует формированию ценностей воспитания, которые разделяются всеми участниками образовательных отношений (обучающимися, родителями, педагогами сотрудниками, работодателями и социальными партнерами).

Исторический путь создания учреждения: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» начал свою историю в 1954 году с создания ПТШ – профессионально-технической школы. Прошел несколько этапов объединений и переименований. На первом этапе в 1974 году было создано «Профессиональное училище № 27», состоящее из двух училищ: для швей и парикмахеров. В 1998 году к «Профессиональному училищу № 27» было присоединено «Профессиональное училище № 69», которое готовило специалистов для сферы общественного питания.

В 2011 году система профессионального технического образования перешла в ведомство Министерства труда Новосибирской области, училище было переименовано в Новосибирский техникум общественного питания и сферы обслуживания, а на его базе создан ресурсный центр общественного питания Новосибирской области. На основании распоряжения Правительства Новосибирской области № 204-рп от 25.06.2014 года образовательному учреждению присвоен статус: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Сегодня Новосибирский колледж питания и сервиса — это учебное заведение, которое готовит специалистов в области гостеприимства и сервиса. Здесь можно получить среднее профессиональное образование по различным специальностям, связанным с обслуживанием и управлением в сфере услуг. Колледж предлагает программы обучения, которые позволяют студентам приобрести необходимые знания и навыки для успешной карьеры в выбранной области.

Наши преподаватели — эксперты своего дела, готовые передать знания и опыт. Образовательные программы ориентированы на актуальные потребности рынка труда, а высококлассное оборудование и уникальные курсы позволят вам стать экспертом в своей области. Колледж принимает активное участие в повышении квалификации специалистов согласно потребностям региона, программах опережающего обучения, в конкурсных отборах на право организации обучения безработных граждан и незанятого населения, что соответствует задачам стратегического развития региона.

Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирского колледжа питания и сервиса» опирается на оценку и формирование межличностных отношений «студент - родитель - педагог - работодатель - социальный партнер», определяющихся гуманно-личностным подходом. Опора на положительное стимулирование (педагогика успеха), отрицание внешнего принуждения, партнерские отношения сотрудничества создают условия в колледже для удовлетворения потребностей самосовершенствования, ориентируют на воспитание у обучающихся положительных доминант формирования собственного стиля жизни и деятельности, что находит отражение в формулировке

Миссия колледжа: обеспечение соответствия уровня подготовки выпускников профессиональной образовательной организации требованиям производственной и социальной сферы с учетом инновационного развития региона.

Воспитательная работа колледжа базируется на следующих традициях:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье; развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства; демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Одним из ведущих направлений является формирование воспитывающей среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности. Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно- нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Участники:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность. Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ. Сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой профессии, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели.

Воспитательная деятельность осуществляется в рамках образовательной деятельности, а также во внеурочное время.

Большое внимание уделяется развитию добровольчества и волонтёрской деятельности. Основной целью является расширение участия добровольцев в решении социальных проблем, формирование и распространение добровольческих инновационных практик социальной деятельности, повышение роли добровольчества и волонтёрской деятельности в общественном развитии. Сегодня в этом движении участвуют около 48 % студентов. Волонтеры колледжа участвуют в реализации социального проекта «Волонтёрское движение НСО», предполагающее участие в благотворительных акциях по оказанию помощи ветеранам Великой Отечественной войны, ветеранам труда, пенсионерам, инвалидам, участникам СВО. В ходе реализации данных мероприятий у участников формируются практические умения и навыки, связанные с выбранной профессией, воспитывается трудолюбие, уважение к своему труду и своей будущей профессии, повышается уровень информированности и вовлеченности в общественную жизнь колледжа, города, региона. Волонтерская деятельность учреждения неоднократно отмечена благодарственными письмами и почетными грамотами горда и региона.

В колледже творчески работает Студенческий совет. Активисты Студенческого совета принимают участие в мероприятиях районного, городского, областного и Всероссийского уровней.

Деятельность Студенческого спортивного клуба нацелена на формирование у студентов: физической культуры личности, здорового образа жизни, психофизических способностей и качеств, обеспечивающих готовность к социально-профессиональной деятельности, включая систематическое физическое совершенствование. Студенты принимают активное участие в секционных занятиях по избранным видам спортивной направленности, что дает им возможность дополнительно физически развиваться после учебных занятий, вести здоровый образ жизни, а самое главное повышать свой спортивный уровень по интересам. В учреждении организована работа кружков и секций:

1. Волейбол (юноши);
2. Волейбол (девушки);
3. Баскетбол (юноши);
4. Баскетбол (девушки);
5. Настольный теннис (юноши);
6. Настольный теннис (девушки);

В колледже создан студенческий медиацентр. Деятельность медиацентра направлена на реализацию творческого потенциала обучающихся, повышение имиджа колледжа, вовлечение молодежи в общественную деятельность города и области. Одним из направлений деятельности медиацентра является представление колледжа в информационном пространстве через развитие социальных сетей и сайта колледжа. Активно развивается госпаблик колледжа в социальной сети Вконтакте, в мессенджере Мах.

Каждый понедельник в колледже начинается с торжественной церемонии поднятия флага и исполнение гимна РФ, после чего кураторы проводят для студентов классные часы «Разговоры о важном», также преподаватели проводят тематические классные часы. В рамках классных часов студенты и преподаватели принимают участие во Всероссийских уроках: «Письма Деду», «Конституция», «Противодействие коррупции», «Безопасность в сети интернет», Стоп СПИД, Герои народов, добровольчества и др. В учреждении сложилась традиция: ежегодно обучающиеся принимают участие в шествии «Бессмертный полк» на главной площади города.

Уклад жизни колледжа обеспечивается деятельностью администрации, педагогического и студенческого сообщества колледжа:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;

- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников образовательных отношений;

- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники;

- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада колледжа:

- формирование у студентов системы нравственных ценностей, отраженной в целевых ориентирах воспитания в соответствии с Программой воспитания;

- идентичность и сопричастность;

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, формирование единого образовательного пространства.

Развитие воспитательной системы колледжа строится на следующих идеях и принципах:

- соблюдение законности и прав семьи и обучающегося при нахождении в образовательной организации;

- создание психологически комфортной среды для каждого обучающегося, педагога и сотрудника колледжа;

- принцип культур сообразности воспитания, который предполагает использование в решении задач воспитания богатого культурного потенциала и исторического наследия Новосибирской области;

- идея гуманистической образовательной парадигмы, направленной на признание личности студента, его неповторимой индивидуальности приоритетной ценностью;

- идея развития субъектности в образовании, предполагающая развитие студента как субъекта различных видов образовательной деятельности на основе свободного выбора, кооперации и творчества;

- идея индивидуализации образования, предполагающая определение индивидуальной траектории социального развития каждого студента, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной деятельности, предоставление возможностей для самореализации и самораскрытия каждому студенту;

- принцип поддержки самоорганизации личностно-нравственной сферы студента;

- принцип интерактивности формирования личностных качеств; диалогичность воспитания;

- принцип преемственности воспитательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей студентов;

- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей студентов и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

Воспитывающая среда

Воспитывающая среда — это совокупность окружающих студента социально ценностных обстоятельств, влияющих на его личностное развитие и содействующих его включению в деятельность, особая форма организации образовательного процесса, реализующего цель и задачи воспитания.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально- техническим средствам, к

оборудованию, к обстановке. Основными характеристиками воспитывающей среды колледжа являются ее насыщенность и структурированность.

Воспитывающая среда колледжа формируется и поддерживается педагогическим коллективом колледжа, и прежде всего, сотрудниками воспитательной части: педагогами-организаторами, социальным педагогом, педагогом-психологом, воспитателями, советником директора по воспитанию, реализующими комплекс воспитательных мероприятий, направленных на адаптацию и развитие студентов, поддерживающих благоприятный эмоциональный фон в студенческих коллективах учебных групп.

Большой вклад в поддержании благоприятной для развития личности студента воспитывающей среды колледжа вносят кураторы учебных групп. С целью адаптации и профилактики деструктивных явлений в студенческой среде большое внимание уделяется не только формированию сплоченных студенческих коллективов и благоприятному эмоциональному климату в группе, но и индивидуальной работе куратора со студентами: эффективному решению проблем адаптации, профилактики негативных явлений, раскрытия внутренних резервов личности, скрытых способностей студента, сопровождения учебного процесса. Куратор, при необходимости, выполняет роль связующего звена между студентом, родителями, преподавателями и администрацией колледжа.

Сообщество — это качественная характеристика любого объединения людей, определяющая степень их единства и совместности, для которой характерно содействие друг другу, сотворчество и сопереживание, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих симпатий, ценностей и смыслов.

Понятие сообщество основывается на социальной ситуации развития студента, которая представляет собой исходный момент для всех динамических изменений, происходящих в развитии в период получения профессионального образования. Она определяет целиком и полностью те формы, и тот путь, следуя по которому, студент приобретает новые и новые свойства своей личности, черпая их из среды, как из основного источника своего развития, тот путь, по которому социальное становится индивидуальным.

Процесс воспитания связан с деятельностью профессиональных, профессионально-социальных сообществ:

Профессиональное сообщество — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками колледжа. Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такого сообщества является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники профессиональных сообществ имеют следующие признаки:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют студентов к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;

Профессионально-социальное сообщество включает семьи студентов, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию. Для сообщества характерно содействие друг другу, партнерство, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих ценностей и смыслов у всех участников общности. Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в сообществе, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам,

которые вносят взрослые в сообщество, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. Сообщество строится и задается системой связей и отношений ее участников. В каждой профессии, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество. Необходимое условие полноценного развития личности студентов. Здесь студент непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Важно придать студенческим взаимоотношениям дух доброжелательности, способствовать развитию стремления и желания взаимодействовать друг с другом, оказывать сопротивление плохим поступкам, общими усилиями достигать поставленной цели. В колледже организуются общественные объединения, молодежные формирования, где обеспечена возможность взаимодействия, как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям. Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом.

Культура поведения участника воспитательного процесса в сообществах является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития студентов.

Социокультурный контекст

Социокультурный контекст — это социальная и культурная среда, в которой человек растет и живет. Он также включает в себя влияние, которое среда оказывает на идеи и поведение человека.

Социокультурный контекст воспитания учитывает этнокультурные, конфессиональные и региональные особенности и направлен на формирование ресурсов Программы воспитания. Реализация социокультурного контекста опирается на построение социального партнерства образовательной организации. В рамках социокультурного контекста повышается роль родительской общественности, работодателей, региональных и федеральных программ и проектов.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- 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;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- 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 профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организацию 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.;
- организацию 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, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- 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.);
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- 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;
- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

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

- 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
- 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);
- 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;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- 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;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
- значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»; - привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со профессией 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (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.);

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- реализация социальных проектов по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной профессии и условиях работы;
- 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.);
- организацию 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;
- 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.
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализация рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитанию и социализации, непосредственно курирующего данное направление, педагогов- организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого- педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности, связанной с организацией и реализацией воспитательного процесса (в соответствии со штатным расписанием)

Численность

Директор 1

Заместитель директора по качеству образования 1

Заместитель директора по содержанию образования 1

Заместитель директора по воспитанию и социализации 1

Советник директора по воспитанию 1

Руководитель физического воспитания 1

Социальный педагог 1

Педагог – психолог 1

Педагог-организатор 1

Воспитатель общежития 4

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:
Положение о студенческом общежитии;
Правила внутреннего распорядка студенческого общежития; Порядок применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания;
Положение о совете обучающихся; Положение о комиссии по профилактике правонарушений;
Положение о классном руководителе;
Положение об организации питания обучающихся;
Положение о студенческом совете общежития;
Режим занятий обучающихся;
Правила внутреннего распорядка обучающихся; Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
Программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

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.

Обучающиеся поощряются за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо колледжа и социума;
- благородные высоконравственные поступки.

Колледж применяет следующие виды поощрений:

- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в колледже и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;
- ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
— описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
— наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
— взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
— оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.
2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
— проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
— уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
— включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
— участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
— снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: 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.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением совета обучающихся, совета общежития.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО в конце учебного года.

Система воспитательной деятельности ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» представлена на сайте организации https://nkpis.com.

Календарный план воспитательной работы
по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
	День повара	курсы		Педагог- организатор
	Большой этнографический диктант	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, педагоги
	Краеведческий эрудит	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, сотрудники колледжа
	День государственного герба Российской Федерации	курсы		Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, преподаватели, классные руководители
	День снятия блокады Ленинграда	курсы		Зам. директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории и литературы, классные руководители
	День русской науки	1-2 курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагоги
	Областной фестиваль иностранных языков «Мир вокруг нас»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, педагог ДО преподаватели ИЯ
	Конкурс методических разработок «Воспитательное мероприятие» в рамках культурно-образовательного	Педагогические		Заместитель директора по воспитанию и социализации,

	проекта для работников ПОУ «Грани успеха»	работники		заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	День воссоединения Крыма с Россией	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории
	День Космонавтики	курсы		Преподаватели
	Вечер памяти «Чернобыль – зона отчуждения»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители
	76-я эстафета памяти Покрышкина	курсы		Руководитель ФВ
	Проведение праздника, посвящённого Дню Победы	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор
	Акция «Бессмертный полк» «Бессмертный полк» нашего колледжа	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН, классные руководители
	День детских общественных организаций России	курсы		Советник по воспитанию, кл. руководители, преподаватели
	Конкурс эссе «Новосибирск – город трудовой доблести» среди обучающихся профессиональных и общеобразовательных организаций Новосибирской области	обучающиеся ООО, ПОУ		Преподаватели русского языка и литературы
	Декады предметно-цикловых комиссий	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели

	Проведение комплекса мероприятий с Российским обществом «Знание»	курсы	в соответствии с планом работы РОЗ	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Большая перемена»	курсы	в соответствии с планом работы	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	2. Кураторство			
	Проведение классного часа – знакомство.	курсы		классные руководители, педагог-психолог
	Выбор активов групп, старост, заместителей старост в группах	курсы		Классные руководители
	Организация участия в Федеральном проекте по развитию межкультурного диалога и популяризации культурного наследия народов России в среде учащейся молодежи «Мы вместе. Разные. Смелые. Молодые»	курсы	В течение учебного года	ООО, ПОО Общероссийская общественная организация «Российский Союз Молодежи», Общероссийское общественное движение «Ассоциация учащейся молодежи Российского Союза Молодежи «Содружество»
	Организация участия во Всероссийской акции «Мы - граждане России!»	курсы	В течение учебного года	ООО Общероссийская общественная организация «Российский Союз Молодежи», Общероссийское общественное движение «Ассоциация учащейся молодежи Российского Союза Молодежи «Содружество»

	Организация участия в Проекте «Без срока давности» (Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»)	курсы	В течение учебного года	ООО, ПОО, ООВО Минпросвещения России, ООД «Поисковое движение России», ФГБОУ ВО «МПГУ»
	Организация участия в Проекте «Молодежный кинопоказ». Просмотр и обсуждение патриотического фильма	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители
	Участие в Городском военно-спортивном конкурсе «Я готов к защите Отечества» в рамках реализации проекта «Защитник Отечества»	курсы	По плану	руководитель ООПН, руководитель ФВ
	Участие в интеллектуальном конкурсе «Интеллектуалы Новосибирской области– патриоты России»	курсы	По плану	Преподаватели
	Участие в городских, областных, российских конкурсах, фестивалях, направленных на позитивные возможности самореализации молодежи	курсы	Весь период	Педагог-организатор, Совет обучающихся
	Участие в волонтёрской деятельности, трудовых десантах	Волонтерский отряд	Весь период	Педагог-организатор, Совет обучающихся
	Участие в проекте «Безымянная высота»	урсы	По плану администрации Кировского района	Руководитель ООПН, педагог- организатор
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Российским Союзом Молодежи https://www.ruy.ru/;	курсы	в соответствии с планом работы РСЗ	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы со Всероссийским студенческим союзом	курсы	в соответствии с планом работы ВСС	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели

	3. Наставничество			
	Организация работы клуба «Дружба»	курсы	В течение учебного года	Руководитель клуба, отряд ООПН
	Организация встреч с тружениками труда	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, волонтерский отряд
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Мы Вместе» https://onf.ru	курсы	в соответствии с планом работы	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Проведение лекций, тренингов и мастер-классов для наставников и наставляемых	курсы	Ноябрь-Апрель	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Участие в конкурсах и олимпиадах	курсы	Ноябрь-Апрель	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Посещение образовательных мероприятий и семинаров	курсы	Ноябрь-Апрель	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	4. Основные воспитательные мероприятия			
	Поднятие флага Российской Федерации, торжественная линейка, посвященная Дню Знаний	курсы	еженедельно	Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог – организатор,

				руководитель ООПН, Совет Обучающихся
	Праздничный концерт посвященный Дню СПО, Дню учителя	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители, педагог- организатор, ООПН.
	День Учителя. Поздравление педагогических работников колледжа	курсы		Педагог-организатор, Педагог ДО , Совет Обучающихся
	День памяти жертв политических репрессий	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, Преподаватели истории
	Фестиваль национальных культур «Мы вместе!», посвященный Дню народного единства	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор
	Интерактивные мероприятия, посвященные Дню народного единства	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, старосты
	День неизвестного солдата	курсы		Руководитель СОПН, классные руководители
	Акция «Мое право», посвященная Дню Конституции РФ	курсы		Классные руководители, руководители ТО
	Новогодний студенческий квест	курсы		Педагог-организатор
	Конкурс на лучшее украшение кабинета к Новому году	курсы		Классные руководители
	Новогоднее поздравление	Совет обучающихся		Педагог-организатор, Педагог ДО
	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории
	Соревнования «А ну-ка, девушки»	курсы	По плану	Преподаватели по физической культуре

				классные руководители
	Международная акция «Георгиевская ленточка»	волонтеры	май	ООО, ПОО, ООВО Всероссийское общественное движение «Волонтеры Победы»
	Акция «Международный субботник»			ООО, ПОО, ООВО Всероссийское общественное движение «Волонтеры Победы»
	Возложение цветов обучающимися к мемориалу «Герои Отечества», Монументу Славы	ООПН		Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН
	День памяти и скорби	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН, классные руководители
	Пушкинский день России	курсы	июнь	Преподаватели русского языка и литературы, классные руководители
	Вахта Памяти	Отряд ООПН	К памятным датам	Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН
	День молодежи	курсы		Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор
	Организация предметно-пространственной среды			
	Декада пожилых людей. Проведение акции «Слова доброты», посвященной Дню пожилых людей, мастер-классы для ветеранов	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители Педагог-организатор, волонтерский отряд, мастера ПО

	Экологическая акция «Мусору-нет»	курсы		Классные руководители
	Выставка творческих работ обучающихся и педагогических работников ПОУ «Моя земля – моя Сибирь!»	курсы		Педагог-организатор, классные руководители
	Хореографический конкурс «В ритме танца» в рамках творческого проекта для обучающихся ПОУ «ПроАктивность»	Танцевальный коллектив		Педагог- организатор
	Фотоконкурс «Есть такая профессия» среди учащихся средних общеобразовательных школ и обучающихся профессиональных образовательных организаций	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор
	Конкурс авторского литературного творчества «Вдохновение» в рамках культурно-образовательного проекта для работников ПОУ «Грани успеха»	Педагогические работники		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор
	Фотоконкурс «Родного края образ многоликий»,	курсы		Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, преподаватели, классные руководители
	Фестиваль КВН «Некст»	курсы	Декабрь	Педагог организатор, педагог ДО
	Конкурс художественной самодеятельности в рамках творческого проекта для работников профессиональных образовательных организаций Новосибирской области «Грани успеха»			Педагог-организатор
	Творческий конкурс тематических видеороликов «Молодежь против коррупции!» в рамках региональных мероприятий по повышению роли гражданского общества в противодействии коррупции	Совет обучающихся		Педагог-организатор, педагог ДО
	Конкурс фоторабот «Мой мир» в рамках культурно-образовательного проекта для работников ПОУ "Грани успеха"	Педагогические работники		Педагог- организатор
	Региональный конкурс музеев профессиональных образовательных организаций	музеи, музейные комнаты,	По плану	Зам. Директора по воспитанию и социализации

		музейные экспозиции ПОУ		
	Первенство колледжа по настольному теннису, баскетболу, волейболу, стритболу, мини- футболу, волейболу, сибирский фестиваль бега, кросс наций и другим видам спорта	курсы	В течение учебного года	Преподаватели по физической культуре
	Региональный конкурс «Студенческая весна»	студактив	По плану	Педагог- организатор
	Заключительный концерт открытого фестиваля художественного творчества обучающихся ПОУ НСО «Я вхожу в мир искусств»	актив	По плану	АПМИ
	Настольный теннис	курсы		Руководитель ФВ
	Баскетбол (юноши и девушки)	курсы	Ноябрь-декабрь	Руководитель ФВ
	Лыжные гонки памяти В. Ф. Наумова	курсы		Руководитель ФВ
	Волейбол	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог ДО, руководитель ФК
	Зимний полиатлон	курсы		Руководитель ФВ
	Областной кубок Новосибирской области по армрестлингу	курсы		Преподаватели по Физической культуре
	Областные соревнования по мини-футболу	курсы		Руководитель ФВ
	Легкоатлетическая эстафета памяти воинов-сибиряков	курсы		Руководитель ФВ
	Женский мини- футбол	курсы		Руководитель ФВ
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом Россия – страна возможностей https://rsv.ru/	курсы	в соответствии с планом работы	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
	День отца, спортивно- развлекательные мероприятия	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, руководитель ФВ

	День матери	курсы		Педагог-организатор, педагог ДО , Совет обучающихся
	Международный день защиты детей	Студактив		Зам. директора по по воспитанию и социализации , кл. руководители, социальный педагог
	Всероссийский студенческий выпускной	выпускники		Минобрнауки России
	Подготовка и проведение церемонии вручения дипломов	выпускники		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, классные руководители
	Всемирный день театра	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор
	Финал КВН-Некст	курсы	Ноябрь	Заместитель директора по воспитанию и социализации , педагог-организатор
	7. Самоуправление			
	Татьянин день	курсы		Педагог-организатор, педагог ДО
	Международный день родного языка «Нет ничего сильнее слова»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители
	Спортивно-патриотическое мероприятие «А, ну-ка, парни»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог ДО, руководитель ФК
	Мероприятие ко Дню защитников Отечества	курсы		Педагог-организатор, Педагог ДО
	Международный женский день, концерт	курсы		Педагог-организатор, Педагог ДО, руководители ТО

	Заочный тур регионального этапа Российской Национальной премии «Студент года 2025»	Совет обучающихся		Педагог-организатор. Совет обучающихся
	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена»	курсы	В течение учебного года	ООО, ПОО АНО «Большая перемена», АНО «Россия - страна возможностей», ФГБУ «Роспатриотцентр», Общероссийская общественно-государственная детско-юношеская организация «Российское движение школьников»
	Участие в областной молодёжно-патриотической акции «День призывника»	курсы	По плану	руководитель ООПН
	Участие в смотре-конкурсе общественных объединений правоохранительной направленности государственных профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, подведомственных Министерству образования Новосибирской области	курсы	По плану	Руководитель ООПН, педагог- организатор
	Участие в интеллектуальной игре «Моя область – Новосибирская»	курсы	По плану	преподаватели
	Проведение старостатов	курсы	Весь период	Заместитель директора по воспитанию и социализации, председатель совета обучающихся
	Работа студенческого Совета по профилактике асоциального поведения	курсы	Весь период	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, председатель совета обучающихся
	Работа Совета общежития	курсы	Ежемесячно	Заместитель директора по воспитанию и социализации

	Проведение Дня открытых дверей	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, совет обучающихся, педагог- организатор
	Проведение заседаний совета обучающихся	курсы	Весь период	председатель совета обучающихся
	Работа студенческого спортивного клуба	курсы	Весь период	Преподаватели по физической
	День смеха	курсы		Педагог-организатор, Педагог ДО
	Участие в конкурсе «Белые журавли»	Отряд ООПН		Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;	курсы	в соответствии с планом работы	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Участие в подготовке и проведении мероприятий колледжа	курсы	Весь период	Педагог-организатор, Совет обучающихся
	8. Профилактика и безопасность			
	День солидарности в борьбе с терроризмом	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог – организатор
	Урок трезвости «О вреде алкоголизма на организм человека» (11 сентября – День трезвости в России). Просмотр презентаций, видеофильмов по данной тематике	курсы		Социальный педагог, классные руководители
	Профилактическая беседа «Осторожно, грипп»	курсы		Медицинский работник
	Проведение социально-психологического тестирования	курсы		Педагог- психолог, социальный педагог
	Проведение анкетирования по выявлению студентов асоциального поведения	курсы		Педагог- психолог
	Встречи с медицинскими работниками «Психологическое здоровье»	курсы		Социальный педагог

	Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, социальный педагог, педагог-психолог
	Международный день инвалидов	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, социальный педагог
	Проведение профессионально-психологического отбора в рамках первоначальной постановки на воинский учет	курсы	По плану	Педагог- психолог, социальный педагог
	Проведение социально-психологического тестирования	курсы	В течение учебного года	Педагог- психолог, социальный педагог
	Проведение классных часов по профилактике употребления ПАВ	курсы	Весь период	Социальный педагог, классные руководители
	Профилактический лекторий по ПДД	курсы	В течение учебного года	Социальный педагог, классные руководители
	Проведение уроков по цифровой грамотности и кибербезопасности в рамках просветительского проекта «Цифровой ликбез»	курсы	Ежемесячно	Классные руководители, руководители ТО
	Участие в проекте «Дружим с финансами»	курсы	В течение учебного года	Классные руководители, руководители ТО
	Групповые и индивидуальные консультации юрисконсульта, педагога-психолога для обучающихся, проживающих в общежитии колледжа	курсы	В течение учебного года	Юрисконсульт, педагог-психолог
	Выявление обучающихся с девиантным поведением, определение основных направлений работы с ними	курсы	В течение учебного года	Педагог-психолог, социальный педагог, воспитатель
	Проведение коррекционных занятий с элементами арт-терапии, направленных на умение разрешать конфликтные ситуации	курсы	В течение учебного года	Педагог-психолог, воспитатель
	Оказание психолого-педагогической помощи обучающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации	курсы	В течение учебного года	Педагог-психолог
	Составление совместного плана мероприятий с МКУ Родник центр «Пеликан»	курсы	В течение учебного года	Социальный педагог, специалист центра «Прометей»
	Проведение беседы «Правила и культура поведения в общественных местах»	курсы	В течение учебного года	Классные руководители, социальный педагог

	Участие в городских викторинах, акциях экологического направления	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по по воспитанию и социализации, педагог -организатор преподаватели
	Посещение спортивных секций (волейбол, баскетбол, настольный теннис)	курсы	Весь период	Преподаватели по физической культуре
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
	Круглый стол с участием педагогических работников общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций «Актуальные проблемы профессионального самоопределения обучающихся. Профессиональные образовательные учреждения Новосибирской области»	Педагогические работники	февраль	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Сотрудничество по вопросам гражданско- правового воспитания с социальными партнерами	курсы	Постоянно	Заместитель директора по воспитанию и социализации
	Участие в городском конкурсе по избирательному праву и избирательному процессу среди студентов государственных профессиональных образовательных учреждений города Новосибирска	курсы	По плану	Преподаватели , классные руководители
	Организация и проведение мультимедийных семинаров по выборам, избирательной системе, избирательному процессу	курсы	По плану	Преподаватели
	Правовой ликбез	курсы	Каждый семестр	Преподаватели
	Проведение и участие в акциях по направлению волонтерской деятельности: - акция «Чистые окна»; - День донора; - акция «Чистый берег»	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели, педагог -организатор
	Экскурсии на предприятия социальных партнеров	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели

	Встречи с социальными партнерами «Диалоги на равных»	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Участие в ярмарках и фестивалях профессий, профориентационных квестах и миксах, в том числе: - совместно с отделом по делам молодежи, культуре и спорту администрации районов г. Новосибирска; овместно с МКУ Центр «Родник», отдел профориентации; в соответствии с перечнем базовых школ для определения целенаправленной профориентационной работы	курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор, педагог- психолог, социальный педагог
	Профориентационная работа	курсы	Весь период	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, председатель совета обучающихся
	Конкурсные дни по направлениям регионального фестиваля «Студенческая весна»	обучающиеся ПОУ, ВОО	Март-апрель	Заместитель директора по воспитанию и социализации , педагог-организатор
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Российским Содружеством Колледжей	курсы	в соответствии с планом работы РСК	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Институтом развития профессионального образования	курсы	в соответствии с планом работы ИРПО	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по

				качеству образования, преподаватели
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
	Областная НПК «Техновектор»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Областная НПК «Про_Воспитание	курсы	По графику	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Чествование чемпионов профессиональных конкурсов	курс		Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Областная НПК «Энергетика глазами молодежи»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Областная НПК «Профи_СПО»	курсы		Учебная часть, воспитательный отдел
	Региональная программа «Арт-Профи форум»	агитбригада		Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог- организатор
	НПК «События. Люди. Факты	курсы	февраль	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель

				директора по качеству образования, преподаватели
	Научный форум «Менделеевские чтения» НПК «Сегодня – студент, завтра – специалист», НПК «Покрышкинские чтения»	курсы		Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели
	Конкурс ораторского мастерства «Я – ведущий» в рамках творческого проекта для обучающихся ПОУ «ПроАктивность»	курсы		Педагог ДПО
	День добровольца (волонтера) в России	волонтеры		Социальный педагог
	Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Ассоциацией Волонтерских Центров https://авц.рф	курсы	в соответствии с планом работы АВЦ	Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели