

туризм
и сфера услуг



Магнитогорский
технологический колледж
им. В.П. Омельченко

СИТНО

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная
образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П.
Омельченко»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом ГБОУ ПОО
«Магнитогорский технологический
колледж им. В.П. Омельченко»

Согласовано с предприятием-работодателем
ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

протокол № 008 от 19.05.2026 г.

приказ № 264 от 19.05.2026 г.

Директор
ГБОУ ПОО МТК

О.А. Пундикова

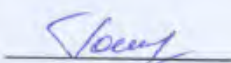
Генеральный директор ОАО «Магнитогорский
хлебокомбинат» / В.Ю. Онищенко

2026 г.

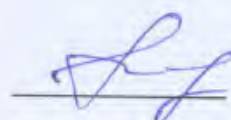
Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

СОГЛАСОВАНО:

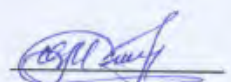
Заместитель директора по учебной работе ГБОУ ПОО
«Магнитогорский технологический колледж им. В.П.
Омельченко»

 3.А. Толканюк

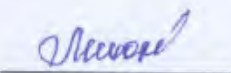
Заместитель директора по учебно-производственной
работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский
технологический колледж им. В.П. Омельченко»

 Е.В. Пушкарёва

Заместитель директора по воспитательной работе
ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический
колледж им. В.П. Омельченко»

 О.М. Сильченко

Заместитель директора по учебно-методической
работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский
технологический колледж им. В.П. Омельченко», к.
культурологии

 О.В. Лихонина

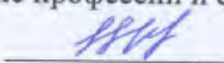
РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом колледжа: протокол от 19.05.2026г. № 008

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК «Рабочие профессии и сфера услуг»:

Руководитель ЦК


(подпись)

А.К. Жигалова
(ФИО)

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

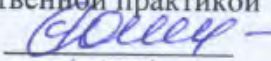
Разработчики:

Методист
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

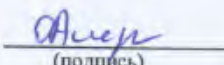
О.А. Башкирова
(ФИО)

Заведующий производственной практикой
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

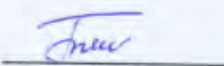
Ю.С. Дрыгина
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

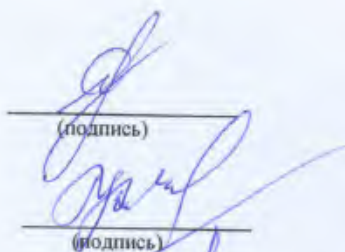
О.П. Алексеева
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

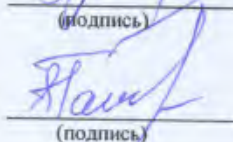
В.В. Безверхая
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

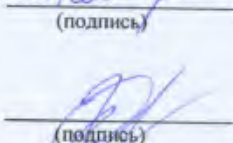
И.Д. Вайзер
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

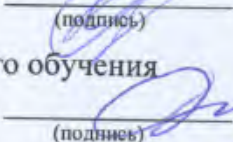
Т.Ю. Крестьянова
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

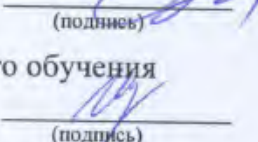
А.В. Тагирова
(ФИО)

Преподаватель
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

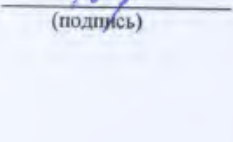
Ю.С. Ханина
(ФИО)

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

Е.Г. Колесникова
(ФИО)

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК


(подпись)

А.В. Цыплева
(ФИО)

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке
данной ОПОП-П
ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Нормативные документы	5
1.3. Перечень сокращений	6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	10
<i>Наименование направленности: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	10
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	14
4.3. Матрица компетенций выпускника	36
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	44
5.1. Учебный план	44
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	49
5.4. Календарный учебный график	55
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	56
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	56
5.7. Практическая подготовка	56
5.8. Государственная итоговая аттестация	57
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	57
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	57
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	58
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	58
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	59

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 (ред. от 03.07.2024) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 (ред. от 03.07.2024));

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 Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 591н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер»;

Локальные нормативные акты государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко», регулирующие образовательный процесс в колледже.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н) 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 591н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России от 10.06.2022 № 68840)	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	Кондитер	
Направленности (при наличии)	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 ак.ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4382	2152
общеобразовательный цикл	1476	708
социально-гуманитарный цикл	428	106
общепрофессиональный цикл	356	54
профессиональный цикл	2122	1284
в т.ч. практика:	900	900
- учебная	252	252
- производственная	648	648
Вариативная часть образовательной программы	1342	1342
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1342	1342
ОП.03ц Автоматизация технологических процессов	90	90

ОП.04ц Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	120	120
МДК.01.03ц Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий	220	220
МДК.04.02ц Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	166	166
ПП.04* Производственная практика	36	36
МДК.05.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	176	176
УП.05* Учебная практика	72	72
ПП.05* Производственная практика	36	36
МДК.06.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	234	234
УП.06* Учебная практика	108	108
ПП.06* Производственная практика	72	72
Эк* Экзамен квалификационный	12	12
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216	216
Всего	5940	3424

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) 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 28.10.2019 № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями 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	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля

			продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 591н	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
			ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

		социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь
Виды деятельности под запрос работодателя	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:

	учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		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 специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения

автоматизированных технологических линиях (по выбору)	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов Умения: подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных

		групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян Знания: требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

автоматизированных технологических линиях (по выбору)	соответствии с эксплуатационной документацией	Умения: визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования Знания: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства Умения: рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Знания: нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля

		качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность

		заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной,

		финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян Умения: вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и

		переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навыки: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

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

	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Навыки: обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Умения: вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок

		оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Знания: виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества	Навыки: подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе

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

		исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Навыки: отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации Умения: осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной

		защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Знания: нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса

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

		Знания: принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Навыки: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения: использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания: способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Навыки: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения: оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих По ФГОС СПО Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	ПК.5.1 Приготавливать тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	Навыки: разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
		Умения: проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		Знания: требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	ПК.5.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	Навыки: выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов
		Умения: выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья, выпекать праздничный хлеб, торты
		Знания: специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Под запрос работодателя Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК. 6.1. Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	Навыки: подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания: рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

	ПК. 6.2. Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции	Навыки: подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера Умения: замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

		Знания: технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	ПК. 6.3. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Навыки: оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Умения: обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента

		Знания: требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	ПК. 6.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию	Навыки: разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

		Умения: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции Знания: рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

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

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

	технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	питания из растительного сырья	технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ВД 3 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья		В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

		готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ВД 4 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями			
		ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива			
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива			
		ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию			
	ВД 5 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК.5.1 Приготавливать тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением	33.014 Пекарь	ОТФ В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК.5.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
ВД по	ВД 6 Выполнение	ПК. 6.1. Выполнять инструкции и задания по	33.010 Кондитер	ОТФ А. Изготовление теста,	ТФ А/01.3 Выполнение

запросу работодателя	работ по профессии 12901 Кондитер	организации рабочего места		полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК. 6.2. Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК. 6.3. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	33.010 Кондитер	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК. 6.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию	33.010 Кондитер	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	ТФ В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				шоколадной продукции разнообразного ассортимента	

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

УП.03	Учебная практика	О													О	О											
УП.03	Производственная практика	О													О	О											
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения																										
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	О															О	О	О	О	О						
МДК.04.02	Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	О															О	О	О	О	О						
УП.04	Учебная практика	О															О	О	О	О	О						
УП.04	Производственная практика	О															О	О	О	О	О						
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Пекарь"																										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	О	О		О	О			О												О	О					
УП.05	Учебная практика	О	О		О	О			О												О	О					
ПП.05	Производственная практика	О	О		О	О			О												О	О					
ПМ.06	Выполнение работ по профессии "Кондитер"																										
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	О	О	О				О		О													О	О	О	О	
УП.06	Учебная практика	О	О	О				О		О													О	О	О	О	
ПП.06	Производственная практика	О	О	О				О		О													О	О	О	О	

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О .00	Общеобразовательный цикл		1476	708	620	784				72	408	572	204	220					1476	
ОУДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые		1054	524	414	600				40	340	484	102	88					1054	
ОУДБ.01	Русский язык	Э	91	48	30	48				13	34	44							91	
ОУДБ.02	Литература	ДЗ	156	62	94	62					34	44	34	44					156	
ОУДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	156	78	78	78					34	44	34	44					156	
ОУДБ.04	Обществознание	Э	91	48	30	48				13	34	44							91	
ОУДБ.05	Физика	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.06	Химия	Э	92	48	30	48				14	34	44							92	
ОУДБ.07	Биология	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.08	История	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.09	География	ДЗ	78	48	30	48						44	34						78	
ОУДБ.10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ	78		2	76					34	44							78	
ОУДБ.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДП.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные		422	184	206	184				32	68	88	102	132					422	
ОУДП.01	Математика	Э	172	92	64	92				16	34	44	34	44					172	

ОУДП.02	Информатика	Э	228	84	128	84				16	34	44	68	66					228	
	Индивидуальный проект	ДЗ	22	8	14	8								22					22	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		428	106	98	282			48			44	102	68	68	32	102	12	428	
СГ.01	История России	ДЗ	34	14	14	14			6				34						34	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	70	28	28	28			14				34	36					70	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	32	22	32			14									68	68	
СГ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	178		2	176							34	32	34	32	34	12	178	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	34	14	14	14			6						34				34	
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	44	18	18	18			8			44							44	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		566	264	176	264			110	16	136	88	156				170		356	210
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	120	54	36	54			22	8	68	44							120	
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	120	54	36	54			22	8	68	44							120	
ОП.03ц	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	170	82	54	82			34								170		80	90
ОП.04ц	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	156	74	50	74			32				156						36	120
ПМ.00	Профессиональные модули		3254	2416	300	2416	1224	25	374	164	68	88	150	504	544	796	340	600	2122	1132
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских	Э	1031	710	126	710	216		154	41					442	548			811	220

	изделий на автоматизированных технологических линиях																		
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ,Э	292	180	46	180			56	10					170	112		292	
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ,Э	292	180	46	180			56	10					170	112		292	
МДК.01.03	Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий	ДЗ,Э	220	134	34	134			42	10					102	108			220
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36									36		36	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	180	180		180	180									180		180	
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Э	466	370	38	370	216		48	10						204	252	466	
МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ДЗ,Э	240	154	38	154			48							204	36	240	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36										36	36	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	180	180		180	180										180	180	
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	Э	510	428	24	428	324	25	32	26						136	348	510	

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья																			
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Э	87	52	12	52		25	16	7							68	12	87	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		87	52	12	52			16	7							68	12	87	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108	108		108	108											108	108	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	216	216		216	216											216	216	
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Э	381	260	40	260	108		50	31					102	248			179	202
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ,Э	96	54	14	54			18	10					34	52			96	
МДК.04.02	Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	ДЗ,Э	166	98	26	98			32	10					68	88				166
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36									36			36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72									82			36	36
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	Эк	440	328	38	328	180		46	28	34	44	82	252					156	284
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Э,Э	248	148	38	148			46	16	34	44	82	72					72	176
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	108		108	108							108					36	72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72							72					36	36

ПМ.06	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	Эк	426	320	34	320	180		44	28	34	44	58	252						426
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	Э,Э	234	140	34	140			44	16	34	44	68	72						234
УП.06	Учебная практика	ДЗ	108	108		108	108							108						108
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72							72						72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													216			216	
Всего:			5940	3494	1410	3746	1224	25	532	252	612	792	612	792	612	828	612	828	4598	1342

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.03ц Автоматизация технологических процессов	90	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
2	ОП.04ц Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	120	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
3	МДК.01.03ц Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий	220	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
4	МДК.04.02ц Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	166	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
5	ПП.04* Производственная практика	36	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
6	МДК.05.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	176	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
7	УП.05* Учебная практика	72	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
8	ПП.05* Производственная практика	36	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
9	МДК.06.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	234	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

10	УП.06* Учебная практика	108	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
11	ПП.06* Производственная практика	72	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
2	Эк* Экзамен квалификационный	12	ПОП-П / работодатель	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
Итого		1342		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	– Расчёт производственной рецептуры. Приготовление пшеничного хлеба безопарным, опарным, ускоренным способами. Производство булочных и слоёных изделий. Производство песочного и заварного печенья. Приготовление лапши, оценка качества. – (ПП) Инструктаж по ТБ, обслуживание станций бестарного хранения и подготовки муки. Управление автоматическими дозаторами, ведение замеса теста, контроль брожения. Эксплуатация тесторазделочного оборудования, управление расстойкой и выпечкой. Обслуживание выгрузки,	ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.01.01, МДК.01.02,	216	6	Производственный цех ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» (участки подготовки сырья, тестоприготовления, разделки, выпечки, упаковки; макаронный цех; кондитерский цех) – для ПП.01	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

	охлаждения, нарезки и упаковки хлеба. Мониторинг потерь и брака, санитарная обработка. Изучение макаронного прессы, вакуумного замеса, прессования, сушки, стабилизации. Работа на фасовочно-упаковочных комплексах, управление возвратом лома, очистка матриц. Изучение кондитерских линий, приготовление сиропов, кондитерских масс. Эксплуатация тестомесильных и взбивальных машин, управление формовочными и отливочными машинами, темперирование шоколада, глазирование.	МДК.01.03 УП.01 + ПП.01				
2	– Производство пшеничного хлеба, сдобных изделий, национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш). Производство песочного печенья, ржано-пшеничного хлеба на закваске. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей. Освоение техники плетения халы, формования пирогов. – (ПП) Инструктаж, изучение обязанностей технолога смены. Приём-передача смены. Расчёт потребности в сырье, организационное обеспечение сырьевого склада. Расстановка	ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01 УП.02 + ПП.02	216	8	Производственный цех и диспетчерская ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» – для ПП.02	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

	персонала, технологический аудит готовности линии. Контроль замеса, приготовления полуфабрикатов, разделки, формования, расстойки, выпечки. Сопровождение охлаждения, нарезки, упаковки. Контроль дозирования и вакуумного замеса макаронного теста, прессования, формования, сушки, стабилизации. Организационно-технологическое обеспечение фасовки и хранения макарон. Сопровождение приготовления сиропов и кондитерских масс, контроль формования и выпечки мучных кондитерских изделий. Обеспечение ритмичности заправки и укладки конфет. Мониторинг ХАССП, обеспечение прослеживаемости, учёт брака. Расчёт потерь и выхода, управление возвратными отходами, контроль санитарного режима. Работа с MES/ERP, расчёт OEE, составление сменного рапорта, оптимизация потоков.					
3	– Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования. Расчёт складских запасов сырья. Изучение мукопросеивателя, активация дрожжей. Контроль качества и	ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,	324	8	Производственно-технологическая лаборатория ОАО «Магнитогорский	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

	безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (влажность, кислотность, клейковина, число падения). Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий. – (ПП) Ознакомление с предприятием и структурой производственной лаборатории. Входной контроль сырья (муки, дрожжей, сахара, жиров и др.). Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях (тесто, полуфабрикаты, сиропы, массы). Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества (хлеб, макароны, кондитерские изделия). Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчётной документации.	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.03.01, МДК.03.02 УП.03 + ПП.03			хлебокомбинат» – для ПП.03	
4	– Организация основного производства. Планирование производственного процесса. Управление основным производством, расчёт технико-экономических показателей. Организация труда работников, оформление расчётно-платёжных документов. Оформление документов на операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой	ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» МДК.04.01, МДК.04.02 УП.04 + ПП.04	108	6	Планово-экономический отдел, бухгалтерия, складские помещения ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» – для ПП.04	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

	продукцией. – (ПП) Аналогичный перечень работ в реальных условиях предприятия.					
5	– Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов, видов теста для декоративных изделий, плетёных изделий. Приготовление пшеничного, ржаного, многозернового, цельнозернового хлеба, багетов, батонов. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста, осетинских пирогов, чиабатты, фокаччи, питы, брецели, пиццы, изделий жареных в жире. – (ПП) Личная гигиена, организация рабочего места, подготовка сырья и дозирование. Замес теста, первичное брожение, деление, предварительная расстойка, формование. Окончательная расстойка, оформление заготовок, выпечка. Органолептический контроль, охлаждение, подготовка к реализации. Санитарная обработка.	ПМ.05 «Выполнение работ по профессии "Пекарь"» МДК.05.01 УП.05 + ПП.05	180	4	Хлебопекарный цех ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» – для ПП.05	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»
6	– Выполнение подготовительных работ, анализ нормативно-технической документации. Приготовление бисквитного, пряничного, песочного, заварного,	ПМ.06 «Выполнение работ по профессии "Кондитер"»	180	4	Кондитерский цех ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат» – для ПП.06	Главный технолог ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»

	слоёного, воздушного, воздушно-орехового, масляного бисквита, миндального теста и изделий из них. Приготовление и оформление десертов, мороженого, хрустящих прослоек, классических и современных тортов, многокомпонентных нарезных пирожных, шоколадной продукции. – (ПП) Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Изготовление, оформление, бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической продукции. Изготовление, оформление, бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции. Изготовление, оформление, бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.	МДК.06.01 УП.06 + ПП.06				

[illegible][illegible]

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);
К – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

¹ Заполняется в соответствии с КУГ. Вид КУГ выбирается образовательной организацией самостоятельно

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 профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и 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 ООО «Магнитогорский хлебокомбинат», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Магнитогорский хлебокомбинат» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- кабинет «Русский язык»;
- кабинет «Литература»;
- кабинет «Иностранный язык»;
- кабинет «Информатика»;
- кабинет «Физика»;
- кабинет «Химия»;
- кабинет «Биология»;
- кабинет «История»;
- кабинет «География»;
- кабинет «Физическая культура/Адаптивная физическая культура»;
- кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»;
- кабинет «Математика»;
- кабинет «Обществознание»;
- кабинет «История России»;
- кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»;
- кабинет «Безопасность жизнедеятельности»;
- кабинет «Физическая культура»;
- кабинет «Основы финансовой грамотности»;
- кабинет «Основы бережливого производства».

Мастерские и зоны по видам работ:

- зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;

– зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый 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.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков 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 ООО «Магнитогорский хлебокомбинат», 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	Свинухова Татьяна Викторовна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	Главный технолог	25 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:

– нормативные затраты на очную форму обучения по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья составляют 111,250 тыс. руб. на одного обучающегося.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	62
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	62
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	62
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	65
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	66
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	66
2.2. Структура профессионального модуля.....	67
2.3. Содержание профессионального модуля	68
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	104
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	104
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	105
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	106

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 1.2	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства	нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления	приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

	макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и	

		методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	<u>Знание:</u> - знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); - знание специализированных программ (Controlata); <u>Умение:</u> - умение работать с распространённым и офисными программами; - умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности;	МДК 01.03 Тема 3.1 Разработка технологических карт Тема 3.2. Разработка и расчет калькуляционных карт	220	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		Навыки: • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	620	494
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	154	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе <i>МДК 01.01, МДК 01.02, МДК.01.03 в форме зачета и экзамена</i> <i>УП.01, ПП.01 в форме зачета</i>	41	
Всего	1031	710

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего , час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	282	180	282	226		56		
	Раздел 2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	282	180	282	226		56		
	Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения	210	134	210	168		42		
	Учебная практика	36	36	36				36	
	Производственная практика	180	180	180					180
	Промежуточная аттестация	41							
	Всего:	1031	710	990	620		154	36	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Коды ОК, ПК
Раздел 1 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		282	
МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		282	
5 семестр		170	
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание	40	ОК 01, ПК 1.1
	Классификация оборудования	2	
	Технологические схемы производства	2	
	Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2	
	Назначение, принцип действия технологического оборудования	2	
	Методы и способы выявления и устранения неисправностей,	2	
	Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта,	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №1. Составление машинно-аппаратурных схем производства хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 2. Составление машинно-аппаратурных схем производства кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №3. Составление машинно-аппаратурных схем производства макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №4. Составление схемы «Компрессорная станция для транспортирования муки»	2	
	Практическое занятие №5. Составление схемы «Переключатели»	2	
	Практическое занятие №6. Составление схемы «Фильтры»	2	

	Практическое занятие №7. Составление схемы «Бункеры для хранения муки»	2	
	Практическое занятие №8. Составление схемы «Конструкции насосов для перекачки жидкого сырья на хлебопекарных и макаронных предприятиях»	2	
	Практическое занятие №9. Составление схемы «Бункеры для хранения муки»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовка развернутого ответа по теме «Основные функции технологического оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка развернутого ответа по теме «Правила эксплуатации технологического оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развернутого ответа по теме «Правила эксплуатации технологического оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования»	2	
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «Категории пищевого технологического оборудования»	2	ОК 01, ПК 1.2
	Содержание	58	
	Оборудование для транспортирования и хранения муки	2	
	Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	2	
	Оборудование для подготовки сырья к производству	2	
	Оборудование для дозирования сырья	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №10. Расчёт пневматических установок для транспортирования муки	2	
	Практическое занятие №11.	2	

	Расчёт объёмного расхода воздуха для аэрозольтранспортной установки при заданных параметрах		
	Практическое занятие №12. Расчёт диаметра трубопровода для аэрозольтранспортной установки при заданных параметрах	2	
	Практическое занятие №13. Расчёт суммарного давления в системе для аэрозольтранспортной установки при заданных параметрах	2	
	Практическое занятие №14. Расчёт мощности электродвигателя привода для аэрозольтранспортной установки при заданных параметрах	2	
	Практическое занятие №15. Определение оптимальной скорости воздуха с учётом «границы завала» для муки	2	
	Практическое занятие №16. Выбор типа питателя в зависимости от режима транспортирования (непрерывный или периодический).	2	
	Практическое занятие №17. Расчёт оборудования для подготовки сырья	2	
	Практическое занятие №18. Расчёт площадей, оборудования для хранения и подготовки сырья к производству.	2	
	Практическое занятие №19. Расчет параметров рабочих поверхностей сортировочно-калибровочных машин	2	
	Практическое занятие №20. Расчет просеивателя с вращающимся ситом	2	
	Практическое занятие №21. Расчет посудомоечной машины непрерывного действия	2	
	Практическое занятие №22. Расчёт дозаторов	2	
	Практическое занятие №23. Расчет основных параметров машин для объемного дозирования сыпучих продуктов	2	
	Практическое занятие №24. Расчет объемного дозатора барабанного типа	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме «Тарный и бестарный способы хранения муки»	2	
	Самостоятельная работа №7 Подготовка развернутого ответа по теме «Классификации складов для хранения муки и его устройств»	2	
	Самостоятельная работа №8 Подготовка развернутого ответа по теме «Транспортирующие устройства на основе гибких элементов»	2	
	Самостоятельная работа №9 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение Просеивателей муки»	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (аппараты для нагрева и дозирования воды, дозаторы-подогреватели воды, бак водомерный, бак дозировочный, баки водосмесительные)	2	
	Самостоятельная работа №11 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (станция дозирующая многокомпонентная, солерастворители, сахарожирорастворитель)	2	
	Самостоятельная работа №12 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (оборудование для дозирования сыпучих и жидких компонентов)	2	

	Самостоятельная работа №13 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (измельчитель, сахародробилка, машина для резки хлеба, дробилка для очищенных орехов, машина для резки масла)	2	
	Самостоятельная работа №14 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (устройство для опрыскивания хлеба, машина предназначена для очистки пекарских и кондитерских листов, машина для чистки и смазки пекарских и кондитерских листов)	2	
	Самостоятельная работа №15 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для подготовки дополнительного сырья» (печь для отжига хлебных форм, транспортеры проволочные, тележка экспедиционная для хлебных лотков)	2	
Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание	36	ОК 01, ПК 1.2
	Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов	2	
	Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов	2	
	Тестоделительные машины	2	
	Оборудование для формования тестовых заготовок	2	
	Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции	2	
	Хлебопекарные печи	2	
	Поточные линии хлебопекарного производства	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №25. Расчёт тестомесильных машин и устройств для выгрузки теста	2	

	Практическое занятие №26. Расчёт производительности тестомесильной машины непрерывного действия	2	
	Практическое занятие №27. Определение вместимости месильной камеры	2	
	Практическое занятие №28. Расчёт параметров устройств для выгрузки теста	2	
	Практическое занятие №29. Расчёт механизмов поворота ёмкости	2	
	Практическое занятие №30. Расчёт тестоделительных машин	2	
	Практическое занятие №31. Расчёт тестоформирующего оборудования	2	
	Практическое занятие №32. Расчёт шкафов расстойки	2	
	Практическое занятие №33. Расчёт хлебопекарных печей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №16 Подготовка развернутого ответа по теме «Классификация по степени механизации поточных линий хлебопекарного производства»	2	
	Самостоятельная работа №17 Подготовка развернутого ответа по теме «Классификация поточных линий по виду выпускаемой продукции и назначению»	2	
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	Содержание	98 (18)	ОК 01, ПК 1.2
	Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс	2	
	Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №34. Подбор оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №35.	2	

	Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий		
	Практическое занятие №36. Расчёт часовой и сменной производительности линии или оборудования	2	
	Практическое занятие №37. Расчёт производственных рецептур для полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие №38. Анализ работы оборудования	2	
	Практическое занятие №39. Расчёт производительности печей	2	
	Практическое занятие №40. Рассчитать производительность ротационной печи	2	
	Практическое занятие №41. Определить часовую производительность печи с учётом схемы расположения изделий на поду	2	
	Практическое занятие №42. Подбор технологических линий и оборудования с учётом коэффициента использования этого оборудования.	2	
	Практическое занятие №43. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №44. Расчёт производительности тестомесильной машины	2	
	Практическое занятие №45. Расчёт производственных рецептур для хлебобулочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие №46. Расчёт производительности печей для мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №47. Расчёт производственных рецептур для кондитерских полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие №48. Расчёт производительности взбивальных машин	2	
	Зачет	2	
	6 семестр	112	
	Содержание	80 (114)	ОК 01, ПК 1.2

	Практическое занятие №49. Расчёт производственных рецептов для кондитерских полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие №50. Расчёт производительности поточных линий	2	
	Практическое занятие №51. Определение такта линии, число рабочих мест, необходимую длину и скорость движения конвейер	2	
	Практическое занятие №52. Расчет основных параметров поточной линии, согласно маршрутно-технологическому листу	2	
	Практическое занятие №53. Определение операционного технологического цикла обработки партии деталей (в днях)	2	
	Практическое занятие №54. Расчёт учёта перерабатываемого сырья	2	
	Практическое занятие №55. Расчёт времени работы и коэффициента использования машин.	2	
	Практическое занятие №56. Определение производственной программы для оборудования по производству мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №57. Подбор оборудования по желаемой производительности	2	
	Практическое занятие №58. Расчёт с учётом новых видов оборудования	2	
	Практическое занятие №59. Подбор оборудования по ассортименту продукции	2	
	Практическое занятие №60. Расчёт коэффициента использования оборудования	2	
	Практическое занятие №61. Подбор оборудования с учётом технической характеристики оборудования	2	
	Практическое занятие №62. Расчёт эргономики и рационального использования пространства (правило рабочего треугольника)	2	
	Практическое занятие №63. Расчёт производительности тестомесильной машины периодического действия	2	

	Практическое занятие №64. Расчёт производительности тестомесильной машины с учетом коэффициента использования объёма дежи (K1)	2	
	Практическое занятие №65. Расчёт производительности тестомесильной машины с учетом продолжительности вспомогательных операций	2	
	Практическое занятие №66. Расчёт производительности тестомесильной машины с учетом выбора производительности машины	2	
	Практическое занятие №67. Расчёт коэффициента использования тестомесильной машины	2	
	Практическое занятие №68. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №69. Расчёт часовой и сменной производительности линии	2	
	Практическое занятие №70. Расчёт часовой и сменной производительности оборудования	2	
	Практическое занятие №71. Расчёт производительности тестомесильных машин непрерывного действия	2	
	Практическое занятие №72. Расчёт производительности печей для мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие №73. Определить производительность газовой печи для выпечки сахарных сортов печенья	2	
	Практическое занятие №74. Расчёт производительности конвекционных печей	2	
	Практическое занятие №75. Расчёт производительности ротационных печей	2	
	Практическое занятие №76. Расчёт производительности подовых (ярусных) печей	2	
	Практическое занятие №77. Расчёт производительности туннельных (конвейерных) печей	2	
	Практическое занятие №78. Расчёт производительности модульных (подовых с независимыми камерами) печей	2	

	Практическое занятие №79. Расчёт производственных рецептур для полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие №80. Подбор оборудования по желаемой производительности.	2	
	Практическое занятие №81. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №82. Подбор оборудования завёртывания и упаковывания кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №83. Подбор оборудования по техническим характеристикам с учётом его производительности и соответствия технологическому процессу	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №18 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение механического оборудования» (тестомесильные машины)	2	
	Самостоятельная работа №19 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение механического оборудования» (тестораскаточные машины)	2	
	Самостоятельная работа №20 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение механического оборудования» (тестоделительные машины)	2	
	Самостоятельная работа №21 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение механического оборудования» (взбивальные машины)	2	
	Самостоятельная работа №22 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение механического оборудования» (тепловое оборудование)	2	

Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Содержание	32	ОК 01, ПК 1.2
	Основные группы технологического оборудования	2	
	Смесители для макаронного теста	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №84. Подбор оборудования для формования макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №85. Подбор оборудования для разделки сырых макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №86. Подбор оборудования для сушки макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №87. Конструкции и расчёт матриц	2	
	Практическое занятие №88. Расчёт шнековых прессов	2	
	Практическое занятие №89. Расчёт оборудования для резания сырых макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №90. Тепловой расчёт сушильных установок	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №23	2	

	Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для сушки, стабилизации и накопления макаронных изделий»		
	Самостоятельная работа №24 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение оборудования для упаковки»	2	
	Самостоятельная работа №25 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение транспортного оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №26 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение вспомогательного оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №27 Подготовка развернутого ответа по теме «Технические характеристики и функциональное назначение весового и измерительного оборудования»	2	
	Самостоятельная работа №28 Подготовка развернутого ответа по теме «Поточные линии макаронного производства»	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Раздел 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		282	
МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		282	
5 семестр		170	
Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	46	ОК 01, ПК 1.1, 1.2
	1. Технологическая схема приготовления хлеба	2	
	2. Сырьё хлебопекарного производства	2	
	3. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	

	4. Приготовление теста	2	
	5. Разделка теста	2	
	6. Выпечка хлеба	2	
	7. Хранение и транспортирование хлеба	2	
	8. Ассортимент хлебобулочных изделий	2	
	9. Качество хлеба	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1 Анализ контроля качества основного сырья	2	
	Практическая работа №2 Анализ контроля качества дополнительного сырья	2	
	Практическая работа №3 Составление рецептуры для приготовления теста	2	
	Практическая работа №4 Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	2	
	Практическая работа №5 Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	2	
	Практическая работа №6 Оценка качества хлебобулочных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №1 Характеристика основного сырья хлебопекарного производства	2	
	Самостоятельная работа №2 Характеристика дополнительного сырья хлебопекарного производства	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развернутого ответа по теме «Зарождение хлебопечения»	2	
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «История хлебопечения в России»	2	
	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «История хлебопечения в советское время»	2	
	Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация хлебопекарной отрасли»	2	
	Самостоятельная работа №7 Подготовка развернутого ответа по теме «Основные группы хлебобулочных изделий»	2	
	Самостоятельная работа №8 Подготовка развернутого ответа по теме «Дефекты и болезни хлеба»	2	
Тема 1.2. Технология макаронных изделий	Содержание	112	ОК 01, ПК 1.1, 1.2
	1. Классификация макаронных изделий	2	
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	2	

	3. Хранение и подготовка сырья к производству	2	
	4. Приготовление теста	2	
	5. Формование макаронных изделий	2	
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2	
	7. Сушка макаронных изделий	2	
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №1 Определение макаронных свойств муки	2	
	Лабораторное занятие №2 Определение физико-химических требований к макаронной муке.	2	
	Практическое занятие №3 Расчет расхода воды на макаронный замес	2	
	Лабораторное занятие № 4 Определение технологии выбора температурного режима замеса	2	
	Лабораторное занятие № 5 Определение влияние вакуумирования на структурно-механические свойства теста.	2	
	Лабораторное занятие № 6 Реология макаронного теста при прессовании	2	
	Лабораторное занятие № 7	2	

	Определение температурного режима экструзии.		
	Лабораторное занятие №8 Определение цвета, запаха, вкуса и хруста	2	
	Лабораторное занятие №9 Определение влажности.	2	
	Лабораторное занятие №10 Определение количества и качества клейковины.	2	
	Лабораторное занятие №11 Определение крупности помола.	2	
	Лабораторное занятие №12 Определение кислотности.	2	
	Лабораторное занятие №13 Идентификация образца муки и оценка её пригодности для производства макаронных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №14 Определение варочных свойств макаронных изделий	2	
	Лабораторное занятие №15 Оценка качества макаронных изделий	2	
	Лабораторное занятие №16 Оценка реологических свойств макаронного теста при прессовании	2	

	Лабораторное занятие №17 Определение влияния материала матрицы на качество поверхности макарон	2	
	Лабораторное занятие №18 Проведение технологического анализа макарон, сформованных через бронзовые (шероховатая поверхность) и тефлоновые (гладкая поверхность) фильеры	2	
	Лабораторное занятие №19 Оценка технология резки короткорезанных макаронных изделий	2	
	Лабораторное занятие №20 Анализ особенности технологии штампованных макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №7 Расчёт рецептуры макаронного теста для изготовления изделий с определёнными добавками, учитывая характеристики муки	2	
	Практическое занятие №8 Расчёт рецептуры макаронного теста для изготовления изделий с определёнными добавками, учитывая характеристику видов изделия	2	
	Практическое занятие №9 Расчёт рецептуры макаронного теста для изготовления изделий с определёнными добавками, учитывая характеристику качества сушки	2	
	Практическое занятие №10 Расчёт производственных рецептур. по определению минутного расхода муки	2	
	Практическое занятие №11 Расчёт производственных рецептур. по определению дополнительного сырья,	2	

	Практическое занятие №12 Расчёт производственных рецептур. по определению воды и водообогатительной суспензии.	2	
	Практическое занятие №13 Расчёт производственных рецептур по определению минутного расхода муки	2	
	Практическое занятие №14 Определение качества макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №15 Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2	
	Практическое занятие №16 Анализ работыустройства вибросушилок предварительной сушки (трасбаратто).	2	
	Практическое занятие №17 Анализ работы и обслуживания многоярусных конвейерных сушилок	2	
	Практическое занятие №18 Анализ настройки вентиляционных систем макаронных сушильных шкафов.	2	
	Практическое занятие №19 Расчет работы конструкции сушилок для длинных макаронных изделий	2	
	Практическое занятие №20 Анализ устройства камер стабилизации и охлаждения макарон.	2	
	Практическое занятие №21	2	

	Расчет работы мультиголовочных комбинационных весовых дозаторов		
	Практическое занятие №22 Анализ работы вертикальных фасовочных автоматов	2	
	Практическое занятие №23 Анализ работы устройства обрезчиков и развесочных машин для длинных макарон (на бастуны).	2	
	Практическое занятие №24 Расчет производительности макаронного пресса	2	
	Практическое занятие №25 Составление схемы компоновки прессового узла макаронной линии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения макарон и макаронных изделий»	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация макаронных изделий»	2	
	Самостоятельная работа №11 Характеристика макарон группы А по основному сырью	2	
	Самостоятельная работа №12 Характеристика макарон группы Б по основному сырью	2	
	Самостоятельная работа №13 Характеристика макарон группы В по основному сырью	2	
	Самостоятельная работа №14 Характеристика макарон в зависимости от типа формы	2	
	Самостоятельная работа №15	2	

	Характеристика макарон в зависимости от категории по длине		
	Самостоятельная работа №16 Характеристика макарон группы по способу формования	2	
	Самостоятельная работа №17 Характеристика макарон группы по функциональному назначению	2	
6 семестр		112	
Тема 1.3. Технология кондитерских изделий	Содержание	112	ОК 01, ПК 1.1, 1.2
	1. Характеристика сырья	2	
	2. Технология карамели	2	
	3. Технология шоколада	2	
	4. Технология конфет	2	
	5. Технология халвы	2	
	6. Технология мармелада и пастилы	2	
	7. Технология мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №21 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья	2	
	Лабораторное занятие №22 Выбор, применение, комбинирование, способы оценки качества сырья	2	
	Лабораторное занятие №23	2	

	Виды различных факторов влияющих на свойства кондитерских полуфабрикатов и качество готовых изделий		
	Практическое занятие № 26 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Лабораторное занятие №24 Анализ качества муки, применяемой в производстве кондитерских изделий	2	
	Лабораторное занятие №25 Определение физико-химических показателей (массовая доля влаги, сухих веществ, сахара, жира, щелочность, намокаемость, зольность) в сырье,	2	
	Лабораторное занятие № 26 Определение физико-химических и органолептических показателей качества карамели	2	
	Лабораторное занятие № 27 Изготовление и определение физико-химических и органолептических показателей карамельных сиропов	2	
	Лабораторное занятие № 28 Изучение унифицированных рецептур на карамельные изделия.	2	
	Практическое занятие № 27 Расчёт производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов (сиропа)	2	
	Практическое занятие № 28 Расчёт производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов (карамельной массы)	2	

	Практическое занятие № 29 Расчёт производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов (начинок)	2	
	Лабораторное занятие №29 Выбор, применение, комбинирование сырья при изготовлении леденцовой карамели	2	
	Лабораторное занятие № 30 Выбор, применение, комбинирование сырья при изготовлении соленой и сливочной карамели	2	
	Лабораторное занятие №31 Проведение оценки качества карамели. Органолептическая оценка качества. Оценка по таким показателям, как форма, цвет, состояние поверхности, консистенция, вкус и аромат. Используются стандарты (например, ГОСТ 6477-88)	2	
	Лабораторное занятие № 32 Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 33 Анализ основ технологии темперирования шоколада	2	
	Практическое занятие № 30 Изготовление шоколадных конфет ручной работы	2	
	Практическое занятие № 31 Создание шоколадных украшений	2	
	Лабораторное занятие № 34 Оценка качества шоколада. Включает анализ маркировки, упаковки, органолептическую оценку (внешний вид, форма, консистенция, вкус, аромат) согласно ГОСТам	2	

	Лабораторное занятие №35 Выбор, применение, комбинирование сырья при изготовлении пластового мармелада	2	
	Практическое занятие № 32 Расчёт производственных рецептур для приготовления полуфабрикатов (начинок)	2	
	Практическое занятие № 33 Определение физико-химических показателей качества пластового мармелада	2	
	Практическое занятие № 34 Определение органолептических показателей качества пластового мармелада	2	
	Практическое занятие № 35 Изготовление и определение показателей качества помады	2	
	Практическое занятие № 36 Выбор, применение, комбинирование сырья при изготовлении помады	2	
	Практическое занятие № 37 Расчёт производственных рецептур для приготовления помады сахарной	2	
	Практическое занятие № 38 Расчёт производственных рецептур для приготовления помады молочной	2	
	Практическое занятие № 39 Изготовление и определение показателей качества печенья	2	
	Практическое занятие № 40 Расчёт производственных рецептур для приготовления печенья сахарного	2	

	Практическое занятие № 41 Расчёт производственных рецептур для приготовления печенья сдобного	2	
	Практическое занятие № 42 Изготовление и определение показателей качества сырцовых пряников	2	
	Практическое занятие № 43 Рассчитать рецептуру на пряники сырцовые на определённое количество муки	2	
	Практическое занятие №44 Изготовление и определение показателей качества заварных пряников	2	
	Практическое занятие №45 Рассчитать рецептуру на пряники заварные на определённое количество муки	2	
	Практическое занятие №46 Рассчитать рецептуру на сахарные вафли на определённое количество муки	2	
	Практическое занятие №47 Рассчитать рецептуру на трубочку вафельную с начинкой	2	
	Практическое занятие №48 Рассчитать рецептуру на торт шоколадно-вафельный	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №18 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения шоколада»	2	
	Самостоятельная работа №19	2	

	Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация работы с шоколадом»		
	Самостоятельная работа №20 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения карамели»	2	
	Самостоятельная работа №21 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация приготовления карамели»	2	
	Самостоятельная работа №22 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения печенья»	2	
	Самостоятельная работа №23 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация приготовления печенья»	2	
	Самостоятельная работа №24 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения помады»	2	
	Самостоятельная работа №25 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация приготовления помады»	2	
	Самостоятельная работа №26 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения пластового мармелада»	2	
	Самостоятельная работа №27 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологическая модернизация приготовления пластового мармелада»	2	

	Самостоятельная работа №28 Подготовка развернутого ответа по теме «История возникновения пастилы»	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
МДК 03.03. Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий		220	
5 семестр		102	
Тема 3.1 Разработка технологических карт	Содержание учебного материала	56	ОК 01, ПК 1.1, 1.2
	Введение. Общие понятия. Виды технологических и технико-технологических карт в общественном питании.	2	
	Нормативно техническая документация (ГОСТ, ТУ, СТО). Контроль критических точек (ХАССП).	2	
	Детализация технологических карт	2	
	Структура. Классическая технологическая карта состоит из нескольких обязательных разделов: наименование операции или процесса; оборудование и материалы; последовательность действий; параметры и нормы; контроль качества.	2	
	Методы разработки: сбор и анализ информации; выбор технологии выполнения работ; расчёты; утверждение карты	2	
	Работа со сборниками рецептур и цифровыми источниками. Изучение структуры сборников рецептур и кулинарных изделий	2	
	Составление технологических карт на основе сборника рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий. Расчет БЖУ	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий.	2	

	Самостоятельная работа №2. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технико-технологической карты с помощью цифровых технологий.	2	
	Самостоятельная работа №3. Разработка технологических карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью специализированных программ. Controlata.	2	
	Самостоятельная работа №4 Автоматический расчёт себестоимости — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья	2	
	Самостоятельная работа №5 Учёт различных ресурсов с помощью Restik.	2	
	Самостоятельная работа №6 Расчёт белков, жиров и углеводов. Расчёт суточной нормы калорий. Определение цели и целевого дефицита/профицита. Расчёт нормы БЖУ в граммах; Использование онлайн-калькуляторов.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическая работа № 1. Оформить технологическую карту на «Пирог с капустой и мясом» в таблице Excel.	2	
	Практическая работа №2. Оформить технологическую карту на «Пирог Рождественская звезда» в таблице Excel	2	
	Практическая работа №3 Оформить технологическую карту на «Кулебяка закусочная» в таблице Excel	2	
	Практическая работа №4. Оформить технологические карты на слоеные пирожные нарезные в таблице Excel.	2	
	Практическая работа №4. Оформить технологические карты на воздушные и воздушно-ореховые торты в таблице Excel	2	
	Практическая работа №5.	2	

	Оформить технологические карты на полуфабрикаты из дрожжевого теста в таблице Excel.		
	Практическая работа №6 Оформить технологические карты на полуфабрикаты из воздушного теста в таблице Excel.	2	
	Практическая работа №7 Оформить технологические карты на полуфабрикаты из бисквитного теста в таблице Excel	2	
	Практическая работа №8 Оформить технологические карты на полуфабрикаты из песочного теста в таблице Excel	2	
	Практическая работа №9 Оформить технологические карты на полуфабрикаты из заварного теста в таблице Excel	2	
	Практическая работа №10 Оформить технологические карты на слоеные пирожные нарезные в таблице Excel.	2	
	Практическая работа №11 Оформить технологические карты на воздушные и воздушно-ореховые торты в таблице Excel	2	
	Практическая работа №12 Оформить технологическую карту «Бисквит Джоконда» в таблице Excel	2	
	Практическая работа №13 Оформить технологическую карту «Шоколадные брауни с грецкими орехами» в таблице Excel.	2	
	Практическая работа №14 Оформить технологическую карту «Флорентины» в таблице Excel	2	
Тема 3.2. Разработка и расчет калькуляционных карт	Содержание учебного материала	154	
	Введение. Изучение структуры документа, методики расчёта, нормативной базы и, в некоторых случаях, использование программного обеспечения для автоматизации процесса. Учёт человеческого фактора	2	
	Методы расчета. Расчёт себестоимости. Определение наценки и установление цены продажи. Расчёт общей стоимости на 1 или 100 изделий.	2	

	Программное обеспечение. Поиск источников нормативной информации	2	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	Методы расчета необходимого количества продуктов, сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий.	2	
	Модули для систем управления производством., «1С:Хлебобулочное и кондитерское производство» (модуль для 1С:ERP и 1С:КА)	2	
	Учётные системы для пекарен. Дополнительные цифровые решения. Системы автоматизации пекарни. (Saby Presto (СБИС))	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7. Калькуляционная карточка. Продажная цена готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа №8. Составление и заполнение калькуляционной карточки	2	
	Самостоятельная работа №9 Ключевые функции учётных систем для пекарен Самостоятельная работа по выбору учетных систем для пекарен Рекомендации по выбору системы	2	
	Самостоятельная работа №10 Планирование производства и учёт сырья до продаж, доставки и отчётности с помощью системы автоматизации для пекарен Saby Presto (СБИС Presto)	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическая работа №15. С помощью цифровых технологий оформить документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день. 1. Записать в тетрадь тему, цель практической работы. 2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом. 3. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.	2	

	Практическая работа №16. Оформить дневной заборный лист с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется дневной заборный лист? 2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист? 3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист? 4. Можно ли делать исправления в дневном заборном листе	2	
	Практическая работа №17. Оформить товарный отчет с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется товарный отчет? 2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет? 3. Кем подписывается составляется товарный отчет? 4. Можно ли делать исправления в товарном отчете?	2	
	Практическая работа №18. Произвести калькуляцию розничных цен на хлебобулочные изделия с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен на хлебобулочные изделия. Оформить калькуляционные карточки	2	
	Практическая работа №19. Произвести калькуляцию розничных цен на кондитерские изделия с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен на кондитерские изделия. Оформить калькуляционные карточки	2	
	Практическая работа №20. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Рыбник с сёмгой».	2	
	Практическая работа №21. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Ватрушка Венгерская».	2	
	Практическая работа №22. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Пирожное Французская вишня».	2	
	Практическая работа №23. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Мраморные Брауни».	2	

	Практическая работа №24. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочной изделие «Сдоба обыкновенная».	2	
	Практическая работа №25. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Булочка «Бриош»».	2	
	Зачет	2	
	6 семестр	108	ОК 01, ПК 1.1, 1.2
	Практическая работа №26. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Крендель сдобный «Юбилейный»».	2	
	Практическая работа №27. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Плетенка».	2	
	Практическая работа №28. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Крученик слоеный».	2	
	Практическая работа №29. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Слойка с марципаном».	2	
	Практическая работа №30. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Слойка с повидлом».	2	
	Практическая работа №31. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Круассан классический».	2	
	Практическая работа №32. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Круассан миндальный».	2	
	Практическая работа №33. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Круассан из цветного теста».	2	
	Практическая работа №34.	2	

	С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Слоеный тарт».		
	Практическая работа №35. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Шоколадная булочка».	2	
	Практическая работа №36. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Ватрушка «Венгерская»».	2	
	Практическая работа №37. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Пирог с луком и яйцом».	2	
	Практическая работа №38. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Пирог с изюмом и орехами».	2	
	Практическая работа №39. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Пирог с капустой и мясом».	2	
	Практическая работа №40. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Кулебяка закусочная».	2	
	Практическая работа №41. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Рыбник с семгой».	2	
	Практическая работа №42. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Каравай свадебный».	2	
	Практическая работа №43 С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Калач «Праздничный»».	2	
	Практическая работа №44. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Ватрушки с творогом».	2	
	Практическая работа №45. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Калач Рождественский».	2	

	Практическая работа №46. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Кулич Пасхальный».	2	
	Практическая работа №47. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Шоколадные пирожные макароны».	2	
	Практическая работа №48. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Миндальные печенье Опера».	2	
	Практическая работа №49. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Меренги с розовым перцем и заварным кремом из маракуйи».	2	
	Практическая работа №50. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Бискотти».	2	
	Практическая работа №51. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Птифуры».	2	
	Практическая работа №52. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Птифуры Моэлье».	2	
	Практическая работа №53. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Шоколадное печенье с пряностями».	2	
	Практическая работа №54. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Твиль».	2	
	Практическая работа №55. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Печенье с шоколадными чипсами».	2	
	Практическая работа №56. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Бисквитное печенье Дамские пальчики(Савоярди)».	2	
	Практическая работа №57.	2	

	С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Кокосовое печенье с шоколадом».		
	Практическая работа №58. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Печенье Шоколадные завитки с бананом».	2	
	Практическая работа №59. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Миндально- Апельсиновый твиль».	2	
	Практическая работа №60. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Трубочка вафельная с начинкой».	2	
	Практическая работа №61 С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Маффины черничные».	2	
	Практическая работа №62. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Шоколадный капкейк с кремом ганаш».	2	
	Практическая работа №63. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Шоколадный кекс с жидкой начинкой».	2	
	Практическая работа №64. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Пирожное Моэлье шоколадное».	2	
	Практическая работа №65. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами».	2	
	Практическая работа №66. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Флорентины».	2	
	Практическая работа №67. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Пирожное Имбирный чизкейк».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №11.	2	

	С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Пирожное Марципановый банан».		
	Самостоятельная работа №12. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Шоколадные трюфели».	2	
	Самостоятельная работа №13. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Кекс мандариновый».	2	
	Самостоятельная работа №14 С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Батончик фруктовый».	2	
	Самостоятельная работа №15. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Торт творожный».	2	
	Самостоятельная работа №16. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «торт ореховый».	2	
	Самостоятельная работа №17 С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Торт свадебный».	2	
	Самостоятельная работа №18. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Торт лимонный».	2	
	Самостоятельная работа №19. помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Торт клубничный».	2	
	Самостоятельная работа №20. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Воздушный торт «Меренга» с фруктами».	2	
	Самостоятельная работа №21. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на кондитерское изделие «Торт Бисквитно-шоколадный».	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Учебная практика раздела Виды работ: 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста		
Производственная практика Виды работ: 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации –экзамен		
Всего 820		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-

45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки¹

¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

	операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 2.2	вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки	обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян

		зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	192	154
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	48	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе <i>МДК 02.01 в форме зачета и экзамена</i> <i>УП 02, ПП 02 в форме зачета</i>	10	
Всего	466	364

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	240	154	240	192		48		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	10							
	Всего:	466	370	240	192		48	36	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		240	
МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		240	
7 семестр		204	
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание учебного материала	12	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Структура производственного процесса	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление схемы производственного цикла	2	
	Самостоятельная работа №2 Поиск информации по теме: «Бережливое производство». Как организовать рабочее место по системе 5S на участке разделки теста.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Анализ структуры производственного процесса	2	
	Практическое занятие №2 Расчёт длительности производственного цикла	2	
	Практическое занятие №3 Длительность производственного цикла	2	
Тема 1.2. Организация основного производства	Содержание учебного материала	8	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Основные понятия и характеристики поточного производства	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Анализ и организация потока	2	

	Практическое занятие №5 Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	2	
	Практическое занятие №6 Задачи по расчёту, анализу и организации потока	2	
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание учебного материала	16	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Организация ремонта оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Организация складского хозяйства	2	
	Самостоятельная работа №4 Организация внутризаводского транспорта	2	
	Самостоятельная работа №5 Организация энергетического хозяйства	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Задачи по организации ремонта оборудования	2	
	Практическое занятие №8 Задачи по организации складского хозяйства	2	
	Практическое занятие №7 Задачи по организации внутризаводского транспорта	2	
	Практическое занятие №8 Задачи по организации энергетического хозяйства	2	
Тема 1.4. Производственная мощность зернохранилищ и зерноперерабатывающих предприятий и её резервы	Содержание учебного материала	12	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Производственная мощность и коэффициент её использования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме: «Влияние качества зерна на использование мощности»	2	
	Самостоятельная работа №7 Поиск информации по теме: «Способы интенсификации процессов». Применение новых методов подготовки зерна к помолу (например, гидротермическая обработка) для ускорения процесса переработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Анализ и выявление резервов производственной мощности	2	

	Практическое занятие №10 Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2	
	Практическое занятие №11 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2	
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание учебного материала	14	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Разделение и кооперация труда	2	
	Выявление передовых приёмов и методов труда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Составить схему взаимодействия персонала на автоматизированной линии.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №12 Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	2	
	Практическое занятие №13 Задачи по разделению и кооперации труда	2	
	Практическое занятие №14 Задачи по выявлению передовых приёмов и методов труда	2	
	Практическое занятие №15 Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2	
Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание учебного материала	14	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Изучение затрат рабочего времени	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Поиск информации по теме: Влияние автоматизации на нормы труда»	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовка развернутого ответа по теме: «Нормирование труда в условиях многостаночного обслуживания»	2	
	Самостоятельная работа №11 Подготовка реферата по теме: «Методы установления норм на пищевых предприятиях»	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №16	2	

	Установление норм выработки и норм обслуживания		
	Практическое занятие №17 Задачи по изучению затрат рабочего времени	2	
	Практическое занятие №18 Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2	
Тема 1.7. Организация заработной платы	Содержание учебного материала	8	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Определение группы оплаты труда	2	
	Определение сдельных расценок и тарифных ставок	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №19 Расчёт премий	2	
	Практическое занятие №20 Определение заработной платы	2	
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание учебного материала	16	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №12 Поиск информации по теме: «Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции»	2	
	Самостоятельная работа №13 Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	2	
	Самостоятельная работа №14 Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №21 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	2	
	Практическое занятие №22 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	2	
	Практическое занятие №23	2	

	Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции		
	Практическое занятие №24 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	2	
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание учебного материала	100	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Производство и реализация продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №15 Подготовка реферата по теме: «Суточная производительность зерноперерабатывающих предприятий»	2	
	Самостоятельная работа №16 Поиск информации по теме: «Рабочий период»	2	
	Самостоятельная работа №17 Определение рабочего периода	2	
	Самостоятельная работа №18 Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Самостоятельная работа №19 Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Самостоятельная работа №20 Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №25 Задачи по расчёту показателей производства и реализации продукции	2	
	Практическое занятие №26 Расчёт суточной производительности зерноперерабатывающих предприятий	2	
	Практическое занятие №27 Расчет расхода сырья на замес с учетом влажности муки.		
	Практическое занятие №28 Расчет производительности оборудования	2	
	Лабораторное занятие №1 Определение органолептических и физико-химических показателей муки и дрожжей	2	
	Лабораторное занятие №2 Оценка качества прессованных дрожжей по органолептическим и физико-	2	

	химическим показателям (цвет, запах, вкус, консистенция, влажность, кислотность, подъёмная сила)		
	Лабораторное занятие №3 Подбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №4 Подбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №5 Подбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №6 Исследование органолептическим способом качества приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №7 Исследование органолептическим способом качества приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №8 Исследование органолептическим способом качества приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №9 Анализ ассортимента кондитерских смесей промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №10 Анализ ассортимента кондитерских смесей промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №11 Анализ ассортимента кондитерских смесей промышленного производства	2	
	Лабораторное занятие №12 Приготовление изделий с использованием готовых кондитерских смесей	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление изделий с использованием готовых кондитерских смесей	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление изделий с использованием готовых кондитерских смесей	2	
	Лабораторное занятие №15 Исследование свойств готовых отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие №16 Исследование свойств готовых отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие №17	2	

	Исследование свойств готовых отделочных полуфабрикатов		
	Лабораторное занятие №18 Изучение функциональных свойств пищевых добавок	2	
	Лабораторное занятие №19 Изучение функциональных свойств пищевых добавок	2	
	Лабораторное занятие №20 Влияние разрыхлителей на качество мучных изделий	2	
	Лабораторное занятие №21 Влияние разрыхлителей на качество мучных изделий	2	
	Лабораторное занятие №22 Влияние разрыхлителей на качество мучных изделий	2	
	Лабораторное занятие №23 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Лабораторное занятие №24 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Лабораторное занятие №25 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Лабораторное занятие №26 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Лабораторное занятие №27 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие №28 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие №29 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие №30 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №31 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №32 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №33 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

	Лабораторное занятие №34 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №35 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №36 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №37 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №38 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №39 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №40 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
Тема 1.10. Труд и заработная плата	Содержание учебного материала	4	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №29 Определение производительности труда и численности персонала Расчёт фонда заработной платы	2	
	Практическое занятие №30 Зачет	2	
8 семестр		36	
Тема 1.11. Издержки, прибыль и финансы	Содержание учебного материала	26	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	2	
	Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции	2	
	Издержки обращения предприятий	2	
	Прибыль и рентабельность	2	

	Фонд экономического стимулирования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №20 Подготовка реферата по теме: «Структура себестоимости продукции в хлебопекарной промышленности»	2	
	Самостоятельная работа №21 Поиск информации по теме: «Энергосбережение как фактор роста прибыли на кондитерской фабрики»	2	
	Самостоятельная работа №22 Составить таблицу затрат для автоматизированной линии.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №31 Задачи по распределению фонда заработной платы и составление вспомогательных смет зерноперерабатывающих предприятий	2	
	Практическое занятие №32 Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	2	
	Практическое занятие №33 Расчёт издержек обращения предприятий	2	
	Практическое занятие №34 Определение прибыли и рентабельности	2	
	Практическое занятие №35 Определение фондов экономического стимулирования	2	
Тема 1.12. Организация управлением предприятия	Содержание учебного материала	10	ОК.01 ПК 2.1, ПК 2.2
	Организация управлением предприятия	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №23 Подготовка реферата по теме: «Культура производства и её влияние на качество продукции»	2	
	Самостоятельная работа № 24 Составить графическую схему управления для предприятия среднего размера (например, городского хлебозавода или макаронной фабрики)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №36 Решение производственных ситуаций	2	
	Практическое занятие №37 Решение производственных ситуаций		

	Контрольно-проверочное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика раздела		36	
Виды работ			
1. Организация производства			
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения			
3. Оперативное планирование работы производства			
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений			
5. Организация труда персонала на производстве			
6. Реализация готовой продукции на производстве			
Производственная практика		180	
Виды работ			
1. Организация производства			
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения			
3. Оперативное планирование работы производства			
4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений			
5. Организация труда персонала на производстве			
6. Реализация готовой продукции на производстве			
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего		466	
Теоретические занятия		38	
Практические и лабораторные занятия		154	
Самостоятельная работа		48	
Учебная практика		36	
Производственная практика		180	
Экзамен		10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. —

3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.3
к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	130
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>130</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>130</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	134
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>134</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>134</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>135</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	146
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>146</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>146</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	147

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

	сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	128	104
Курсовая работа (проект)	25	-
Самостоятельная работа	32	-
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	108	108
производственная	216	216
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе <i>МДК 03.01, МДК.03.02 в форме экзамена</i> <i>УП.03, ПП.03 в форме зачета</i>	26	
Всего	510	428

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	80	52	80	64		16		
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80	52	80	64		16		
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	Учебная практика	108	108					108	
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	Производственная практика	216	216						216
	<i>Курсовой проект (работа)</i>	25							
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	510	428	160	128		32	108	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся, курсовой проект (работа)	Объем часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Производственно-технологический контроль		80	
МДК. 03.01 Производственно-технологический контроль		80	
7 семестр		68	
Тема 1.1 Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции.	Содержание	4	ОК 1 ПК 3.1
	Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	2	
Тема 1.2 Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	Содержание	44	ОК 1 ПК 3.1
	Организация контроля качества на предприятиях отрасли. Этапы контроля качества. Методы контроля качества. Система управления качеством. Автоматизация контроля.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	2	
	Самостоятельная работа №3 Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	2	
	Самостоятельная работа №4 Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой	2	

	промышленности и общественного питания.		
	Самостоятельная работа №5 Производственные лаборатории: место в структуре предприятия, функционал, права и обязанности.	2	
	Самостоятельная работа №6 Охрана труда в производственной лаборатории.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическая работа №1 Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №2 Пооперационный производственный контроль.	2	
	Практическая работа №3 Требования к организации лабораторного анализа на производстве.	2	
	Практическая работа №4 Аттестация производственных лабораторий. Требования к материально-техническому оснащению производственных лабораторий.	2	
	Практическая работа №5 Изучение должностных инструкций работников лаборатории.	2	
	Практическая работа №6 Изучение порядка аттестации рабочих мест в производственной лаборатории.	2	
	Практическая работа №7 Изучение действующей нормативной документации регулирующей работу производственных лабораторий.	2	
	Практическое занятие №8 Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	
	Практическое занятие №9 Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	
	Практическое занятие №10 Изучение порядка заполнения актов отбора, транспортировки и	2	

	хранения проб.		
	Практическое занятие №11 Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	2	
	Практическое занятие №12 Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	
	Лабораторная работа №1 Изучение стерилизации и дезинфекции лабораторной посуды.	2	
	Лабораторная работа №2 Калибровка мерной посуды изучение инструкций оборудования.	2	
	Лабораторная работа №3 Расчет количества реактивов и расходных материалов.	2	
	Лабораторная работа №4 Приготовление химических растворов.	2	
Тема 1.3 Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю.	Содержание	14	ОК 1 ПК 3.1, 3.2
	Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	2	
	Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическая работа №13 Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	2	
	Практическая работа №14 Организация производственных лабораторий, права и	2	

	обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.		
	Практическая работа №15 Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	2	
	Практическая работа №16 Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2	
Тема 1.4 Физико-химические методы исследования.	Содержание	18	ОК 1 ПК 3.1, 3.2
	Физико-химические методы исследования. Основные группы методов исследования. Оборудование для исследований.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №5 Входной лабораторный контроль основного и вспомогательного сырья и материалов.	2	
	Лабораторная работа №6 Лабораторный контроль полуфабрикатов производства.	2	
8 семестр		12	
	Содержание		ОК 1 ПК 3.2
	Лабораторная работа №7 Лабораторный контроль консервной продукции из растительного сырья.	2	
	Лабораторная работа №8 Лабораторный контроль пищевого концентрата из растительного сырья.	2	
	Лабораторная работа №9 Определение доброкачественности растительного сырья. Определение функционально-технологических показателей качества.	2	

	Лабораторная работа №10 Определение органолептических показателей качества. Определение физико-химических показателей качества.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения. Нормативное регулирование.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		80	
МДК. 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		80	
7 семестр		68	
Тема 2.1 Контроль качества продукции	Содержание	26	ОК 1 ПК 3.1
	Введение. Виды контроля на предприятии, задачи контроля. Контроль качества продукции. Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.	2	
	Контроль транспортировки и хранения растительного сырья. Контролируемые параметры производственного процесса и продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Испытательные лаборатории для предприятий.	2	
	Самостоятельная работа №2 Методы контроля качества.	2	
	Самостоятельная работа №3 Особенности контроля на предприятиях по производству продукции из растительного сырья.	2	
	Самостоятельная работа №4 Производственные лаборатории и современные методы определения	2	

	качества продукции из растительного сырья.		
	Самостоятельная работа №5 Классификация стандартов на продукцию. Понятие «единый стандарт» и область его применения. Порядок внесения изменений в стандарт.	2	
	Самостоятельная работа №6 Современные методы определения состава и свойств растительного сырья. Комплексная оценка качества.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Изучение национальных стандартов на сырье и продукцию из растительного сырья	2	
	Практическое занятие №2 Контроль качества растительного сырья, поступающего на предприятия.	2	
	Лабораторная работа №1 Контроль загрязнения сырья и биотехнологического производства микроорганизмами и их метаболитами.	2	
	Лабораторная работа №2 Контроль загрязнения сырья и биотехнологического производства микотоксинами, токсичными элементами и гельминтами.	2	
	Лабораторная работа №3 Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевой продукции	2	
Тема 2.2 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	54	ОК 1 ПК 3.1, 3.2
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	
	Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков.	2	
	Выявление критических контрольных точек (ККТ) в технологических процессах производства пищевой продукции из растительного сырья.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		

	Практическая работа №3 Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	2	
	Практическая работа №4 Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	2	
	Практическая работа №5 Контролируемые параметры технологического процесса, контроль качества готовой продукции.	2	
	Практическая работа №6 Брак готовой продукции, причины возникновения, пути предотвращения.	2	
	Практическая работа №7 Контроль производства и качества полуфабрикатов из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №8 Организация технологического контроля при производстве полуфабрикатов.	2	
	Практическая работа №9 Организация технологического контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №10 Контроль производства и качества консервной и пищеконцентратной продукции из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №11 Контроль производства и качества консервной и пищеконцентратной продукции из растительного сырья.	2	
	Лабораторная работа №4 Получение целевых продуктов.	2	
	Лабораторная работа №5 Контроль процесса ферментации.	2	
	Лабораторная работа №6 Мониторинг процессов ферментации.	2	
	Лабораторная работа №7 Определение концентрации биомассы.	2	
	Лабораторная работа №8	2	

	Определение концентрации конечного продукта.		
	Практическая работа №12 Требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества сахаристой и мучной кондитерской продукции из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №13 Требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества зерномучной продукции из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №14 Требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества консервной и пищевого концентрата продукции из растительного сырья.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества полуфабрикатов из растительного сырья.	2	
8 семестр		12	
	Содержание	12 (54)	ОК 1 ПК 3.1, 3.2
	Практическая работа №15 Основные этапы разработки индивидуальной системы ХАССП предприятия по производству пищевой продукции из растительного сырья.	2	
	Практическая работа №16 Общий порядок разработки системы ХАССП на предприятии. Цель разработки системы ХАССП. Основные стадии разработки ХАССП.	2	
	Практическая работа №17 Анализ опасных факторов и выявление рисков.	2	
	Практическая работа №18 Выявление критических контрольных точек (ККТ) на стадии	2	

	входного контроля сырья и материалов. Построение блок-схем технологических процессов производства пищевой продукции из растительного сырья.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Контролируемые параметры технологического процесса, контроль качества готовой продукции, брак готовой продукции, причины возникновения, пути предотвращения.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Курсовой проект (работа) 1. Организация входного контроля качества муки различного целевого назначения в условиях автоматизированного склада БХМ (бетарного хранения муки). 2. Лабораторная оценка хлебопекарных свойств и автолитической активности пшеничной муки с использованием современных приборов (ИДК, Число падения). 3. Сравнительный анализ стандартных и экспресс-методов определения влажности и дисперсности растительного сырья. 4. Лабораторный контроль качества и подъемной силы прессованных и сухих активационных дрожжей на хлебозаводе. 5. Мониторинг физико-химических показателей жиров, маргаринов и жировых эмульсий, поступающих на автоматизированные кондитерские линии. 6. Оценка качества и технологических параметров жидких компонентов (сахарные сиропы, патока, меланж) на станциях автоматического дозирования. 7. Технологический контроль и регулирование параметров брожения полуфабрикатов (опар и заквасок) на непрерывно действующих тестоприготовительных агрегатах. 8. Лабораторный мониторинг реологических и коллоидных свойств пшеничного теста в процессе механической разделки и округления. 9. Контроль структурно-механических показателей макаронного теста в условиях вакуумного прессования. 10. Лабораторный контроль физико-химических показателей сахаро-паточных сиропов на стадиях уваривания в змеевиковых вакуум-аппаратах. 11. Мониторинг степени темперирования шоколадных масс как фактор предотвращения дефектов глазури готовой продукции. 12. Контроль динамики удаления влаги из макаронных полуфабрикатов по зонам многоярусной конвейерной сушиллки.		25	

13. Лабораторный контроль плотности и вязкости взбитых отделочных полуфабрикатов на автоматизированных линиях производства мучных кондитерских изделий. 14. Комплексная органолептическая и физико-химическая оценка качества хлебобулочных изделий при приемо-сдаточных испытаниях. 15. Лабораторный контроль физико-химических показателей и кулинарных свойств макаронных изделий (группы А, Б, В) после стабилизации. 16. Оценка качества и стабильности показателей мучных кондитерских изделий (печенье, вафли) в процессе хранения и упаковки. 17. Лабораторные методы выявления, классификации и анализа причин технологического брака при производстве шоколадных конфет. 18. Исследование процессов реградации крахмала (черствения) хлеба и лабораторная оценка эффективности применения комплексных улучшителей. 19. Организация лабораторного контроля в критических контрольных точках (ККТ) на автоматизированной линии производства формового и подового хлеба. 20. Разработка программы лабораторного мониторинга безопасности макаронной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС и системы ХАССП. 21. Контроль микробиологической чистоты и эффективности безразборной мойки (CIP-станций) на автоматизированных кондитерских линиях. 22. Профилактика, локализация и лабораторная диагностика микробиологических порч хлеба (картофельной болезни и плесневения). 23. Лабораторный контроль герметичности упаковки и качества маркировки готовой продукции на скоростных фасовочно-упаковочных комплексах. 24. Организация учета, сортировки и лабораторного контроля возвратных технологических отходов (хлебной мочки, макаронного лома, кондитерского скрапа). 25. Разработка схемы внутрилабораторного контроля качества результатов испытаний и ведения учетной документации в производственно-технической лаборатории (ПТЛ).		
Учебная практика раздела Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 5. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 6. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	108	
Производственная практика	216	

Виды работ		
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве		
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов		
3. Организация и осуществление технологического процесса		
4. Работа в производственно-технологической лаборатории		
Всего	510	
Теоретические занятия	128	
Практические и лабораторные занятия	104	
Самостоятельная работа	32	
Учебная практика	108	
Производственная практика	216	
Экзамен	26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	150
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	150
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>150</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>150</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	154
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>154</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>154</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>155</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	172
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>172</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>172</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	173

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ПК 4.1	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или

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

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую

					программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами Тема 2.2. Роботизация поиска и подбора персонала. Тема 2.3. IT-сервисы для управления персоналом Тема 2.4. IT-сервисы для обучения и оценки персонала Тема 2.5. IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала Тема 2.6. Коммуникации в организации и IT-пространств Тема 2.7. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности Тема 2.8. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	166	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	192	152
Самостоятельная работа	50	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе <i>МДК 04.01, МДК 04.02 в форме зачета и экзамена</i> <i>УП 04, ПП 04 в форме зачета</i>	31	-
Всего	381	260

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ПК 4.1	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	86	54	86	68		18		
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	156	98	156	124		32		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	31							
	Всего:	381	260	2240	192		50	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объём часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		86	
МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения		86	
5 семестр		34	
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание	34	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	Теоретические основы управления Сущность, цели и задачи управления. Виды менеджмента. Принципы менеджмента	2	
	Организация как объект управления Понятие организации: сущность, виды, функции.	2	
	Формы организации производства Типы производства и их технико-экономическая характеристика	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №1 Сущность , виды и функции менеджмента	2	
	Практическое занятие №2 Понятие организационно-правовой формы деятельности Виды организационно-правовых форм деятельности	2	
	Практическое занятие №3 Понятие организационных структур управления Факторы, определяющие выбор организационной структуры управления	2	
	Практическое занятие №4 Мотивация и потребности	2	
	Практическое занятие №5 Понятие, виды и методы контроля	2	
	Практическое занятие №6 Сравнительный анализ видов планирования.	2	

	Практическое занятие №7 Анализ методов принятия управленческих решений	2	
	Практическое занятие №8 Принципы организации производственного процесса. Производственная структура и факторы ее определяющие.	2	
	Практическое занятие № 9 Анализ организации производственного процесса	2	
	Практическое занятие №10 Проектирование производственной структуры	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Достоинства и недостатки различных организационно-правовых форм деятельности	2	
	Самостоятельная работа №2 Функции управления Сущность и виды планирования Принципы и методы планирования	2	
	Самостоятельная работа №3 Понятие производственного процесса.	2	
	Зачет	2	
6 семестр		52	
Тема 1.2 Организация и планирование производственной деятельности организаций	Содержание	18	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	Отраслевые особенности организации Доходы организации: понятие, виды	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №11 Основные средств: понятие, классификация, методы оценки	2	
	Практическое занятие №12 Методы расчета амортизационных отчислений основных средств	2	
	Практическое занятие №13 Оборотные средства организации: понятие, структура, основные показатели эффективности их использования.	2	

	Практическое занятие №14 Расходы организации: понятие, виды	2	
	Практическое занятие №15 Расчет сметы затрат на производство продукции	2	
	Практическое занятие №16 Расчет доходов организации	2	
	Практическое занятие №17 Показатели эффективности деятельности организации	2	
	Практическое занятие №18 Расчет показателей эффективности деятельности организации	2	
Тема 1.3 Организация труда и заработной платы организации	Содержание	14	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	Сущность и задача рациональной организации труда в организациях	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Организация заработной платы организаций: элементы организации заработной платы	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №19 Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	2	
	Практическое занятие №20 Оформление табеля учета рабочего времени работников	2	
	Практическое занятие №21 Расчет технически обоснованных норм труда	2	
	Практическое занятие №22 Расчет заработной платы работникам организации при сдельной форме оплаты труда	2	
	Практическое занятие №23 Расчет заработной платы работникам организации при повременной форме оплаты труда	2	
Тема 1.4 Налоговая система РФ	Содержание	6	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	Налоговая система РФ: понятие структура, принципы построения.	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Общая система налогообложения	2	

	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №24 Специальные налоговые режимы	2	
	Практическое занятие №25 Определение налоговой нагрузки организации	2	
Тема 1.5. Нормативно-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	Содержание	14	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	Правовые основы организации работы структурного подразделения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Трудовой кодекс РФ. Нормативно-правовые документы при трудоустройств	2	
	Самостоятельная работа №7 Административная ответственность	2	
	Самостоятельная работа №8 Трудовые споры	2	
	Самостоятельная работа №9 Принятие управленческих решений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №26 Дисциплинарная и материальная ответственность работника	2	
	Практическое занятие №27 Решение производственных ситуаций с использованием норма трудового законодательства	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		156	
МДК.04.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		156	
7 семестр		68	
Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами	Содержание	20	
	1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами Использование информационных технологий в разных отраслях экономики. HR-сфера. Цифровая культура: история возникновения и тенденции развития Амбивалентность цифровой культуры Основные тенденции развития ИТ. Современное состояние ИТ. Реинжиниринг предприятия.	2	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	2. Цифровое пространство Искусственный интеллект, роботы и боты. Виртуальная реальность. Риски для развития современного общества и отдельной личности. Роль информационных технологий в жизнедеятельности предприятий. Положительные и отрицательные факторы влияния ИТ на исполнение системных функций предприятия в обществе	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Разработать буклет в программе MSPublisher «Кодекс цифровой культуры» — список правил поведения в цифровом пространстве для современного человека.	2	
	Практическое занятие № 2 Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа в программе MSWord.	2	
	Практическое занятие №3 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе	2	

	MSAccess: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.		
	Практическое занятие №4 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе MSAccess: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	Практическое занятие №5 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MSExcel: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.	2	
	Практическое занятие №6 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MSExcel: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовить сообщение на тему: - Влияние социальных сетей на коммуникацию. - Цифровое искусство и новые формы творчества. - Кибербезопасность и цифровая этика. - Виртуальная и дополненная реальность в повседневной жизни.	2	
	Самостоятельная работа №2 Оценить влияние внедрения IT-технологий на ключевые показатели эффективности отдела кадров (снижение времени поиска кандидатов, повышение качества найма, снижение текучести кадров). Предложить рекомендации по выбору оптимального решения для конкретной компании исходя из ее размера, отрасли и текущих потребностей.	2	

Тема 2.2. Роботизация поиска и подбора персонала.	Содержание	8	
	3. Роботизация поиска и подбора персонала. Преимущества роботов в подборе персонала. Применение роботов и ботов при использовании их для совершенствования трудозатратных функций таких, как поиск, привлечение и подбор персонала в современные компании. Экономия человеческих ресурсов при подборе. Сравнение возможностей западных и отечественных разработок роботов и ботов. Компании-лидеры по производству роботов. Робот Вера как рекрутер. Этические вопросы: робот-друг, помощник или конкурент рекрутера.	2	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Провести сравнительный анализ работы рекрутинговых роботов и традиционных рекрутеров.	2	
	Практическое занятие № 8 Использование шаблонов для составления профессионального резюме в программе MSWord.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. IT-сервисы для управления персоналом	Самостоятельная работа №3 Анализ влияния роботизации на процессы поиска и подбора персонала. - Описать методы поиска кандидатов - Дать определение понятиям бот, робот. - Описать основные задачи, которые решают роботы и ИИ в подборе персонала (например, скрининг резюме, первичное интервью, оценка кандидатов). - Кратко описать актуальность темы для российского рынка труда. - Пояснить, каким образом робот проводит анализ резюме. - Как компании сделать правильный выбор между бот и роботом?	2	
	Содержание	6	
	4. IT-сервисы для управления персоналом Кадровое производство. Электронный документооборот. Функционал и возможности.	2	ОК 01 ПК 4.1-4.5

	Электронный архив документов организации. Договорной документооборот через цифровое пространство. Цифровой учет рабочего времени Учет рабочего времени. Цифровое управление временем. Цифровая экономика.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Знакомство с популярными HR-сервисами (например, 1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24), анализ их функционала и настройка сервиса под задачи конкретной компании.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа №4 Анализ эффективности IT-сервисов для управления персоналом. -Исследовать рынок актуальных IT-решений для HR (например, SAP SuccessFactors, BambooHR, Zoho People). -Изучить кейсы успешного внедрения таких сервисов в российских и зарубежных компаниях. -Опираясь на примеры компаний, выделить основные факторы успеха и возможные риски при внедрении подобных решений. -Разработать рекомендации по выбору и внедрению IT-сервисов для предприятий малого, среднего и крупного бизнеса.	2	
Тема 2.4. IT-сервисы для обучения и оценки персонала	Содержание	8	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	5. IT-сервисы для обучения и оценки персонала Новые формы обучения сотрудников через цифровые устройства. Вебинары, видеоконференции, информационные порталы компаний. Новые концепции управления знаниями. E-learning – как тренд последнего десятилетия. Возможности повышения объективности оценки за счет математических моделей.	2	
	6. Использование IT для оценки персонала. Существенная экономия времени, финансов и человеческих ресурсов. Сущность оценки персонала через IT-пространство Краткий обзор рынка IT-сервисов для HR: LMS (системы управления обучением),	2	

	платформы для оценки персонала, инструменты для тестирования и геймификации. Примеры популярных сервисов: iSpring, WebTutor, Эквио, TalentTech, Google Forms, SurveyMonkey, Kahoot! и др.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Тестирование IT-сервисов (например, GetCourse и Testograf) для обучения и оценки персонала	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Исследование и выбор IT-сервисов для обучения и оценки персонала. -Изучить популярные платформы дистанционного обучения (LMS): Moodle, Coursera for Business, GetCourse, iSpring Suite. -Рассмотреть специализированные сервисы для проведения оценок компетенций и тестирования сотрудников (например, Testograf, Skillaz, HRMIS). -Сформулировать критерии выбора оптимальной LMS и системы оценки для вашей компании (масштаб, бюджет, интеграция с другими системами). -Представить рекомендации по внедрению выбранного набора сервисов.	2	
Тема 2.5. IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала	Содержание	8	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	7. IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала Управление лояльностью и вовлеченностью персонала через цифровые инструменты Возможности проведения исследований в области мотивации, лояльности, вовлеченности персонала современной организации с помощью IT-сервисов (Googleформы). Специфика управления лояльностью персонала через платформы Talent Q и Happy Job. Методы управления лояльностью персонала на российских и зарубежных предприятиях. Обратная связь как ресурс Возможности развития сотрудников и руководителей через цифровое пространство. Обратная связь высокого качества и возможность обучения и мотивации на примере платформы Happy Job.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие №11 Разработка анкеты через Гугл-формы	2	
	Практическое занятие №12 Использование IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников	2	

	(например, Officevibe, Peakon, Toggl).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Анализ и оценка IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников. -Собрать информацию о нескольких популярных инструментах для управления лояльностью и вовлеченностью (например, Officevibe, TINYpulse, Peakon). -Описать функциональные особенности каждого сервиса, включая сбор обратной связи, мотивационные механизмы и аналитические функции. -Провести SWOT-анализ каждого инструмента, выявляя сильные стороны, слабые места, возможности и угрозы. -На основе проведенного анализа сформулировать рекомендации по выбору оптимального инструмента для конкретной компании.	2	
Тема 2.6. Коммуникации в организации и IT-пространство	Содержание	10	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	8. Коммуникации в организации и IT-пространство IT и коммуникационное пространство Коммуникационное поле современной организации – ключевой инструмент управления и важный помощник в принятии решений. Информационное пространство в современной организации существенно расширяет возможности общения: сети Интернет и Инtranет, видеоконференции и вебинары, опросы и анкетирование через цифровые инструменты. Социальные сети и их возможности Использование социальных сетей в бизнес-целях. Особенности современной деловой переписки с использованием IT-сервисов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие №13 Деловая игра с использованием социальной сети и сети Интернет	2	
	Практическое занятие №14 Организация виртуального совещания с использованием IT-инструментов	2	
	Практическое занятие №15 Основы бережливого производства (Lean) в пищевой отрасли	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Анализ роли IT-технологий в коммуникациях внутри организации.	2	

	-Описать традиционные каналы коммуникаций в организациях (совещания, почта, телефон), выделить их ограничения. -Изучить актуальные IT-инструменты для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). -Провести сравнительный анализ указанных инструментов по удобству, безопасности, масштабируемости и затратам. -Рекомендовать оптимальное сочетание каналов и инструментов для эффективной внутрикорпоративной коммуникации.		
Тема 2.7. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности.	Содержание	16	
	9. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности. Особенности цифрового мониторинга в пищевой промышленности: задачи и цели. Цифровые инструменты для контроля соблюдения технологических процессов и санитарных норм. Правовые и этические аспекты цифрового контроля сотрудников в пищевой отрасли. Кибербезопасность и защита персональных данных при цифровом контроле на пищевом предприятии.	2	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие №16 Программные решения для учёта рабочего времени и выполнения сменных заданий на пищевом производстве. Обзор программных решений для мониторинга активности сотрудников (тайм-трекеры, системы учёта задач, CRM).	2	
	Практическое занятие №17 Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности работы технологов и операторов. Анализ эффективности работы сотрудников на основе цифровых данных.	2	
	ЗАЧЕТ	2	
	8 семестр	88	
	Практическое занятие №18 Автоматизация контроля качества продукции с помощью цифровых инструментов. Использование BI-систем для визуализации и анализа показателей работы команды. Автоматизация контроля и отчётности: плюсы и минусы.	2	

	Практическое занятие №19 Использование мобильных приложений и QR-кодов для мониторинга выполнения операций на производстве.	2	
	Практическое занятие №20 Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности. Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности сотрудников.	2	
	Практическое занятие №21 Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга. Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга на российских пищевых предприятиях: опыт, результаты, выводы.	2	
Тема 2.8. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	Содержание	62	ОК 01 ПК 4.1-4.5
	10. Введение и интерфейс Битрикс-24 Возможности и преимущества. Обзор интерфейса и основных модулей Категории основного инструмента Битрикс 24. Регистрация, настройка профиля, знакомство с личным кабинетом. Основные разделы: задачи, CRM, чаты, календарь, диск. Коммуникации и совместная работа Внутренние чаты, видеозвонки, группы. Новости компании, объявления, база знаний. Календарь: планирование встреч, совместные события. Документы и диск Хранение и совместное редактирование файлов. Версионность, доступы, интеграция с Google Docs/Office 365. Практические рекомендации и ошибки при внедрении	2	
	11. Управление задачами и проектами Создание и назначение задач. Этапы выполнения, контроль сроков, отчётность. Диаграмма Ганта, шаблоны задач, автоматизация. CRM (управление клиентами) Ведение клиентской базы: карточки клиентов, сделки. Воронки продаж, этапы сделок, аналитика.	2	

	Интеграция с телефонией, почтой, соцсетями.		
	12. Настройки и администрирование Права доступа, роли пользователей. Интеграции с внешними сервисами. Автоматизация бизнес-процессов Основные функции мобильной версии Обновления и безопасность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	56	
	Практическое занятие №22 Начало работы с Битрикс-24 Запуск регистрации и первичная настройка Зарегистрировать портал, настроить личный профиль, изучить структуру меню.	2	
	Практическое занятие №23 Настройка рабочего пространства Главные разделы системы	2	
	Практическое занятие №24 Работа с функционалом Битрикс24	2	
	Практическое занятие №25 Добавление коллег и подчиненных Создать тестовую компанию, добавить 3–5 сотрудников.	2	
	Практическое занятие №26 Распределение прав доступа (администратор, менеджер, сотрудник).	2	
	Практическое занятие №27 Средства общения в Битрикс-24 Использование инструментов внутренних коммуникаций. Создание группового чата для отдела.	2	
	Практическое занятие №28 Средства общения в Битрикс-24 Проведение тестового видеозвонок с демонстрацией экрана. Запись и сохранение видеоконференции.	2	
	Практическое занятие №29 Работа с документами и облачным хранилищем. Диск – инструмент для хранения и совместной работы с файлами.	2	

	Загрузка в «Диск» шаблона коммерческого предложения. Предоставление доступа коллегам для совместного редактирования. Использование истории версий документа.		
	Практическое занятие №30 Работа с электронной документацией в Битрикс24	2	
	Практическое занятие №31 Ведение реестров и журналов в цифровом формате	2	
	Практическое занятие №32 Использование задач и проектов для контроля производственных процессов	2	
	Практическое занятие №33 Интеграция с системами маркировки («Честный ЗНАК»)	2	
	Практическое занятие №34 Работа с календарем, настройка календаря, добавление событий	2	
	Практическое занятие №35 Контроль рабочего времени	2	
	Практическое занятие №36 Встроенный конструктор сайтов	2	
	Практическое занятие №37 Раздел «Маркетплейс»	2	
	Практическое занятие №38 Встроенная CRM-система – лиды, сделки и счета. Настройка CRM, работа с лидами, сделками, контактами, воронка продаж, автоматизация процессов. Добавление в CRM 5–7 тестовых лидов (имитируя входящие заявки).	2	
	Практическое занятие №39 Проводка лидов по воронке продаж до статуса «Сделка». Настройка автоматических действий (например, при создании лида — отправить письмо или поставить задачу менеджеру).	2	
	Практическое занятие №40 Работа с задачами и проектами. Создание проекта «Организация корпоратива».	2	
	Практическое занятие №41	2	

	Поставка задачи внутри проекта разным сотрудникам с дедлайнами и чек-листами. Контроль выполнения задач.		
	Практическое занятие №42 Построение отчётов по работе отдела. Проанализировать воронку продаж и выявить «узкие места»	2	
	Практическое занятие №43 Построить отчёт по эффективности менеджеров (количество закрытых сделок, средний чек).	2	
	Практическое занятие №44 Проанализировать воронку продаж и выявить «узкие места»	2	
	Практическое занятие №45 Контроль качества обслуживания в Битрикс24. Настройка оценки качества в Битрикс24.	2	
	Практическое занятие №46 Управление оценками и аналитика. Инструменты для расширенного контроля.	2	
	Практическое занятие №47 Решение производственных ситуаций с применением инструментария Битрикс24	2	
	Практическое занятие №48 Решение производственных ситуаций с применением инструментария Битрикс24	2	
	Практическое занятие №49 Решение производственных ситуаций с применением инструментария Битрикс24	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	18	
	Самостоятельная работа №8 Онлайн-сервисы для работы с задачами и проектами	2	
	Самостоятельная работа №9 Онлайн-сервисы для работы с задачами и проектами	2	
	Самостоятельная работа №10 Изучение функционала «Мгновенные сообщения».	2	
	Самостоятельная работа №11 Настройка окна Бизнес-чата.	2	
	Самостоятельная работа №12	2	

	Использование чатов, видеозвонков, новостной ленты, рабочих групп для организации командной работы.		
	Самостоятельная работа №13 Автоматизация бизнес-процессов	2	
	Самостоятельная работа №14 Настройка роботов и бизнес-процессов для автоматизации рутинных операций (например, автоматическая постановка задач, уведомления, рассылки).	2	
	Самостоятельная работа №15 Мобильное приложение Битрикс24 Изучение возможностей мобильного приложения, работа с задачами, CRM, чатами вне офиса.	2	
	Самостоятельная работа №16 Мобильное приложение Битрикс24 Изучение возможности интеграции Битрикс24 с внешними сервисами.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 6. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		36	ОК 01 ПК 4.1-4.5
Производственная практика Виды работ 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 2. Участие в руководстве работой структурного подразделения 3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений 4. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		72	ОК 01 ПК 4.1-4.5
Промежуточная аттестация			
Всего			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	176
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>176</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>176</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	181
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>181</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>181</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>183</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	201
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>201</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>201</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	202

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии ПЕКАРЬ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и профессиональным стандартом Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила построения устных сообщений особенности	-

	документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н «Профессиональный стандарт «Пекарь» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)			
ПК 5.1 Приготавливать тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции

		сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	
ПК 5.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты	специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных	Тема 1.5. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий Тема 1.6. Приготовление	176	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	186	148
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	46	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	108	108
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе <i>МДК 05.01 в форме экзамена</i> <i>УП 05, ПП 05 в форме зачета</i>	28	
Всего	440	328

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	232	148	232	186		46		
ПК 5.1.- ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	108	108					108	
ПК 5.1.- ПК 5.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	72	72						72

	Промежуточная аттестация	28							
	Всего:	440	328	232	186		46	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		232	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		232	
1 семестр		34	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	24	
Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.	Хранение и подготовка основного сырья. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Подготовка пшеничной и ржаной муки. Хранение и подготовка дрожжей. Активация дрожжей. Подготовка и хранение соли. Подготовка воды. Хранение и подготовка сахара и сахаристых продуктов. Хранение и подготовка жиров.	2	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Хранение и подготовка дополнительного сырья. Определение понятия «дополнительное сырье». Требования к дополнительному сырью. Дополнительные виды сырья Методы подготовки видов сырья. Условия хранения и использование сырья. Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1	2	

	Выбор, применение, комбинирование способы подготовки сырья		
	Практическое занятие № 2 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2	
	Практическое занятие № 3 Подготовка и дезинфекция куриных яиц. Работа с яичными продуктами.	2	
	Практическое занятие № 4 Взаимозаменяемость сырья.	2	
	Практическое занятие № 5 Расчет количества сухого вещества и влаги в сырье.	2	
	Практическое занятие № 6 Решение производственных ситуаций по теме «Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья. Ознакомление с оборудованием для подготовки сырья для производства хлеба. Правила эксплуатации»	2	
	Практическое занятие № 7 Решение производственных ситуаций по теме «Средства и материалы, применяемые в хлебопекарном производстве»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Санитарно-гигиенические требования к организации хлебопекарного и кондитерского производства.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Система ХАССП (НАССР) на предприятиях хлебопекарной промышленности для контроля безопасности продукции.	2	
Тема 1.2. Способы замеса теста	Содержание учебного материала	10	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Способы замеса теста. Дозирование сырья. Способы разрыхления теста. Сравнительная оценка способов разрыхления теста. Способы брожения теста.	2	

	Спиртовое брожение. Молочнокислородное брожение. Приготовление жидких дрожжей.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 8 Техника безопасности. Организация рабочего места. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.	2	
	Практическое занятие № 9 Методы контроля качества муки и ознакомление с механическим оборудованием транспортировки муки. Ознакомление с дозаторами муки.	2	
	Практическое занятие № 10 Подготовка развернутого ответа по теме «Приготовление теста однофазным и ускоренным способами».	2	
	Практическое занятие № 11 Производственная рецептура для замеса теста.	2	
2 семестр		44	
Тема 1.3. Способы приготовления пшеничного теста	Содержание учебного материала	8	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Приготовление и применение заварок и жидких дрожжей Определения понятий «Заварки», «Жидкие дрожжи» Виды заварок, приготовление и применение Приготовление жидких дрожжей	2	
	Способы приготовления пшеничного теста Приготовление теста на больших жидких опарах. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске. Приготовление теста на мезофильной закваске и на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4 Подготовка развернутого ответа по теме: «Приготовление теста по интенсивной технологии».	2	
	Самостоятельная работа № 5	2	

	Особенности технологии замеса теста для замороженных полуфабрикатов.		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	6	
Приготовление ржаного теста	Приготовление ржаного теста Микрофлора ржанных заквасок и теста. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста на густой закваске. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Определение готовности теста.	2	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 12 Составление технологических карт.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 6 Техника безопасности на рабочем месте в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	88	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий. Дрожжевое безопарное тесто. Определение понятия «тесто» Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения дрожжевого безопарного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление дрожжевого безопарного теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении дрожжевого безопарного теста.	2	
	Дрожжевое опарное тесто. Определение понятия «опара» Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения дрожжевого опарного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных	2	

	изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении дрожжевого опарного теста.		
	Дрожжевое слоеное тесто. Определение понятия «слойка» Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения дрожжевого слоеного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление дрожжевого слоеного теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении дрожжевого слоеного теста.	2	
	Приготовление блинного теста. Определение понятия «блин» Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения теста для блинов. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление дрожжевого слоеного теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блинного теста.	2	
	Приготовление теста для оладий. Определение понятия «оладий» Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения теста для оладий. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление дрожжевого слоеного теста, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста для оладий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Техника безопасности рабочего места в тестопрigотовительном отделении.	2	

	Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 13 Расчет процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов	2	
	Практическое занятие № 14 Определение упека в изделиях из дрожжевого теста.	2	
	Практическое занятие № 15 Определение припека в изделиях из дрожжевого теста.	2	
	Практическое занятие № 16 Расчет выхода готовой продукции	2	
	Практическое занятие № 17 Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста с использованием муки пониженной и повышенной влажности	2	
	Практическое занятие № 18 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста.	2	
	Практическое занятие № 19 Сравнительный анализ опарного и безопасного способов приготовления пшеничного теста.	2	
	Практическое занятие № 20 Решение производственных ситуаций по теме: «Ускоренные способы приготовления теста». Решение производственных ситуаций по теме: «Современный ассортимент и специфика использования улучшителей муки и разрыхлителей в кондитерском производстве»	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
3 семестр		82	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие № 21 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	2	
	Практическое занятие №22 Расчет рабочей рецептуры для приготовления дрожжевого опарного теста на 100	2	

	булочек.		
	Лабораторное занятие № 1 Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении фаршей и начинок	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, хранение и использование несладких фаршей и начинок.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление сахарных сиропов и определение их плотности органолептическим способом.	2	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление сахарных сиропов и определение их плотности органолептическим способом.	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, созревание и подготовка к глазированию кондитерских помад.	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, созревание и подготовка к глазированию кондитерских помад.	2	
	Практическое занятие № 23 Технология приготовления и рецептуры кондитерских помад	2	
	Практическое занятие № 24 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.	2	
	Практическое занятие № 25 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие № 26	2	

	Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.		
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие № 27 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	
	Практическое занятие № 28 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста»	2	
	Практическое занятие № 29 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Разработка рецептуры и технологии приготовления мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста с использованием нетрадиционного сырья (черемуховая, полбяная мука, натуральные сахарозаменители).	2	

	Самостоятельная работа № 9 Разработка реферата по теме: «Физико-химические процессы при слоении дрожжевого теста»	2	
	Самостоятельная работа № 10 Подготовка развернутого ответа по теме: «Влияние качества жиров на структуру слойки»	2	
	Самостоятельная работа № 11 Технология приготовления и рецептуры фаршей и начинок	2	
	Самостоятельная работа № 12 Технология приготовления и рецептуры сиропов	2	
Тема 1.6. Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	96	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Технология приготовления пресного сдобного теста и изделия из него. Определение понятий «сдобное пресное тесто», «сочни», Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сдобного пресного Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление сдобного пресного теста, формовки изделий, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста сдобного пресного Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных изделий.	2	
	Технология приготовления песочного теста и изделия из него Определение понятий «печенье», «сабле», «Бризе» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения песочного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление песочного теста, формовки изделий, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий. Правила применения ароматических веществ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста песочного. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных изделий.	2	

	Технология приготовления пряничного теста и изделия из него Определение понятия «пряничное тесто» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пряничного теста и изделий из него. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление пряничного теста, формовки изделий из него, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. Правила применения ароматических веществ, сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пряничного теста и изделий из него. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления заварного теста и изделия из него Определение понятия «заварное тесто» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения заварного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление заварного теста, формовки изделий, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении заварного и слоеного теста. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных кондитерских изделий.	2	
	Технология приготовления бисквитного теста и изделия из него Определение понятия «бисквитное тесто» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитного теста и изделий из него. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление бисквитного теста, формовки изделий из него, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.	2	

	Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных кондитерских изделий.		
	Технология приготовления пресного слоеного теста Определение понятия «слоеное тесто» Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения слоеного теста. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление слоеного теста, формовки изделий, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении слоеного теста. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных кондитерских изделий	2	
	Технология приготовления воздушного и миндального теста. Определение понятия «воздушное тесто». Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения воздушного теста и изделий из них. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление воздушного теста, формовки изделий из них, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении воздушного теста и изделий из них. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности Эстетичное и безопасное упаковывание готовых мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 13 Подготовка развернутого ответа по теме: «Ассортимент и особенности формовки национальных изделий из сдобного пресного теста (эпочмак, элеш, кыстыбый, сочники)»	2	
	Самостоятельная работа № 14 Разработка реферата по теме: «Современные тенденции использования песочного теста в ресторанных десертах (тарты, тарталетки, крамбл, сабле)	2	

	Самостоятельная работа № 15 Подготовка развернутого ответа по теме: «Традиционные русские пряники (печатные, вырезные, лепные) и особенности их художественного оформления».	2	
	Самостоятельная работа № 16 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из сдобного пресного теста.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 30 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из сдобного пресного теста»	2	
4 семестр		72	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление сдобного пресного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторное занятие №17 Приготовление сдобного пресного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление сдобного пресного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 31 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из песочного теста.	2	
	Практическое занятие № 32 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из песочного теста»	2	
	Лабораторное занятие № 19 Приготовление песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №20 Приготовление песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных	2	

	кондитерских изделий.		
	Лабораторное занятие №21 Приготовление песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 33 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	Практическое занятие № 34 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из пряничного теста»	2	
	Лабораторное занятие №22 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №23 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №24 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 35 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из бисквитного теста.	2	
	Практическое занятие № 36 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из бисквитного теста»	2	
	Лабораторное занятие №25 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №26 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №27	2	

	Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.		
	Практическое занятие № 37 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из заварного теста.	2	
	Практическое занятие № 38 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из заварного теста»	2	
	Лабораторное занятие №28 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №29 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №30 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №42 Приготовление пресного слоеного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №32 Приготовление пресного слоеного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №33 Приготовление пресного слоеного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №34 Приготовление воздушного и миндального теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №35 Приготовление воздушного и миндального теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	

	Лабораторное занятие №36 Приготовление воздушного и миндального теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 17 Подготовка развернутого ответа по теме: « Роль рецептурных компонентов (крахмала, сахара, органических кислот) в формировании структуры и пористости бисквитного мякиша».	2	
	Самостоятельная работа № 18 Подготовка развернутого ответа по теме: «Инновационные виды бисквитов в ресторанном кондитерском искусстве (бисквит «Облачко», бисквит на основе гидратированного яичного белка, компактные десерты)».	2	
	Самостоятельная работа № 19 Подготовка развернутого ответа по теме: «Инновационные виды бисквитов в ресторанном кондитерском искусстве (шифоновый, масляный, бисквит «Джоконда», мох-бисквит)».	2	
	Самостоятельная работа № 20 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	
	Самостоятельная работа № 21 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из пресного слоеного теста»	2	
	Самостоятельная работа № 22 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из воздушного и миндального теста.	2	
	Самостоятельная работа № 23 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из воздушного и миндального теста»	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика Виды работ:		108	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий однофазным способом. 8. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. 9. Приготовление ржано-пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. 10. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 11. Приготовление национальных хлебобулочных изделий. 12. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 13. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. 14. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 16. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		09

19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 20. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 22. 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. 23. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и	72	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09

замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
Всего	440	
Теоретические занятия	38	
Практические и лабораторные занятия	148	
Самостоятельная работа	46	
Учебная практика	108	
Производственная практика	72	
Экзамен	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Мастерская/зона по видам работ «Хлебопечение», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: <https://book.ru/book/952985> — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211007>

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения производственных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.6
к ПОП-П по специальности
19.02.011 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	206
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	206
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	206
2. Структура и содержание профессионального модуля	214
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	214
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	215
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	216
3. Условия реализации профессионального модуля.....	228
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение, ...</i>	228
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	228
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	229

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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.ЗПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия; определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	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	

	помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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	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	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	

	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	выстраивания презентации;	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
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	

	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	минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940), <u>уровень квалификации 4</u>			
ПК 6.1 Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за	подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

		ними	
ПК 6.2 Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции	замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
ПК. 6.3. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и	обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи	оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления

рабочего места кондитера к работе	оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	кондитерской и шоколадной продукции; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
ПК. 6.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную	готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по	рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной	разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; подготовки сырья и

продукцию	технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать	продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

	концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции		

1.3 Обоснование часов вариативной ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	ПК 6.1 Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Тема 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	234	По запросу работодателя
2	ПК 6.2 Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Тема 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции		
3	ПК. 6.3. Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Тема 1.3. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента		
4	ПК. 6.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Тема 1.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	174	140
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	44	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	<i>108</i>	<i>108</i>
производственная	<i>72</i>	<i>72</i>
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	12	12
Промежуточная аттестация, в том числе		
<i>МДК 06.01 в форме экзамена</i>	16	16
<i>УП.06 в форме зачета</i>		
<i>ПП.06 в форме зачета</i>		
Всего	426	348

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, 02, 03, 07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий	218	140	218	174		44		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	28	28						
	Всего:	426	348	218	174		44	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий			
1 семестр		34	
МДК. 06.01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий			
Тема 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Содержание учебного материала	34	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.1
	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	2	
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	2	
	Назначение применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	2	
	Правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	2	
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Изучение стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	2	
	Самостоятельная работа № 2 Изучение регламентов, стандартов по производству кондитерской и шоколадной продукции	2	
	Самостоятельная работа № 3 Изучение нормативно-технической документации, используемой при производстве	2	

кондитерской и шоколадной продукции		
В том числе практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие № 1 Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	2	
Практическое занятие № 2 Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	2	
Практическое занятие № 3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	2	
Практическое занятие № 4 Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	2	
Практическое занятие № 5 Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	2	
Практическое занятие № 6 Составление алгоритма трудовых действий по использованию применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	2	
Практическое занятие № 7 Решение практико-ориентированных задач по организации рабочего места кондитера с учетом требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	2	
Практическое занятие № 8 Решение практико-ориентированных задач по организации рабочего места	2	

	кондитера с учетом требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		
	2 семестр	44	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.2
Тема 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	Содержание учебного материала	44	
	Изготовление полуфабрикатов из бисквитного теста	2	
	Изготовление полуфабрикатов пряничного теста	2	
	Изготовление полуфабрикатов из песочного теста	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4 Составление требований к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	
	Самостоятельная работа № 5 Составление таблицы основных и вспомогательных способов тепловой обработке продуктов в кондитерском производстве	2	
	Самостоятельная работа № 6 Определение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости при приготовлении кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа № 7 Подготовка развернутого ответа по теме «Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости для приготовления изделий из бисквитного теста»	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 9 Анализ способов подготовки кондитерского сырья к производству	2	
	Практическое занятие № 10 Составление алгоритма трудовых действий по приготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 11 Определение способов разрыхления при замесе теста	2	

Практическое занятие № 12 Составление алгоритма трудовых действий по приготовлению бисквитного теста	2	
Практическое занятие № 13 Составление таблицы с видами пряничного теста и изделий из него	2	
Практическое занятие № 14 Составление алгоритма минимизации отходов сырья используемого при приготовлении полуфабрикатов из разных видов теста.	2	
Лабораторное занятие № 1 Исследование органолептическим способом качества песочного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 2 Исследование органолептическим способом качества пряничного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 3 Исследование органолептическим способом качества песочного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 4 Исследование органолептическим способом качества бисквитного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 5 Исследование органолептическим способом качества заварного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 6 Исследование органолептическим способом качества слоёного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 7 Исследование органолептическим способом качества воздушного теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 8 Исследование органолептическим способом качества воздушно -ореховое теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
Лабораторное занятие № 9 Исследование органолептическим способом качества бисквита масляного на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	

	Лабораторное занятие №10 Исследование органолептическим способом качества миндального теста на соответствие технологическим требованиям для приготовления изделий из него	2	
	Зачет	2	
	3 семестр	68	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.3
Тема 1.3. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	68	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кондитерской продукции	2	
	2. Организация хранения, отпуска отделочных полуфабрикатов и сложных десертов кондитерской продукции	2	
	3. Изготовление отделочных полуфабрикатов кондитерской продукции	2	
	4. Изготовление десертов, кондитерской продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Составление алгоритма трудовых действий для приготовления кремов масляных.	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составление алгоритма трудовых действий для приготовления заварных кремов	2	
	Самостоятельная работа № 10 Составление алгоритма трудовых действий для приготовления фруктовых начинок.	2	
	Самостоятельная работа № 11 Составление алгоритма трудовых действий приготовления отделочных полуфабрикатов для покрытия кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа № 12 Составление алгоритма трудовых действий по приготовлению хрустящих прослоек(карамель, пралине, вафельная крошка)	2	
	Самостоятельная работа № 13	2	

	Составление алгоритма трудовых действий по сборки стабилизации и оформлению кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа № 14 Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской продукции	2	
	Практическое занятие № 15 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 16 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, по приготовлению отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской продукции	2	
	Практическое занятие № 17 Методы приготовления классических и современных тортов (антреме, десертов на тарелке). Ассортимент, рецептуры, способы сборки , варианты отделки.	2	
	Практическое занятие № 18 Методы приготовления классических и современных тортов (антреме, десертов на тарелке). Ассортимент, рецептуры, способы сборки , варианты отделки.	2	
	Практическое занятие № 19 Нарезные пирожные- ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов.	2	
	Практическое занятие № 20 Нарезные пирожные- ассортимент, рецептуры, технология изготовления, способы сборки многокомпонентных пирожных, рулетов.	2	
	Практическое занятие № 21 Эклеры, макарон, тарты- ассортимент, рецептуры технология, изготовления	2	
	Практическое занятие № 22 Эклеры, макарон, тарты- ассортимент, рецептуры технология, изготовления	2	
	Практическое занятие № 23 Шоколад способы темперирования, техника работы с шоколадом.	2	
	Практическое занятие № 24 Шоколад способы темперирования, техника работы с шоколадом.	2	

	Лабораторное занятие № 11 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления антреме.	2	
	Лабораторное занятие № 12 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления десерта на тарелке	2	
	Лабораторное занятие № 13 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления классических тортов.	2	
	Лабораторное занятие № 14 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления современных тортов.	2	
	Лабораторное занятие № 15 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления нарезных пирожных.	2	
	Лабораторное занятие № 16 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления многокомпонентных нарезных пирожных	2	
	Лабораторное занятие № 17 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления рулетов	2	
	Лабораторное занятие № 18 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления пирожного «Картошка»	2	
	Лабораторное занятие № 19 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления эклеров	2	
	Лабораторное занятие № 20 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления эклеров	2	
	Лабораторное занятие № 21 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления макарон	2	

	Лабораторное занятие № 22 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления тартов	2	
	Лабораторное занятие № 23 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям приготовления тартов	2	
	4 семестр	72	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.4
Тема 1.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Содержание учебного материала	72	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению шоколадной продукции	2	
	2. Организация хранения, продукции из шоколада	2	
	3. Способы изготовления шоколадной продукции, темперирования	2	
	4. Изготовление начинок и дополнительных отделочных полуфабрикатов для шоколадной продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 15 Составить схему темперирования шоколада.	2	
	Самостоятельная работа № 16 Составить таблицу способов и разновидностей работы с шоколадом в зависимости от его состава (горький, белый, молочный)	2	
	Самостоятельная работа № 17 Составить алгоритм трудовых действий при работе с Ганаш	2	
	Самостоятельная работа № 18 Определить характеристики стабилизаторов, жирующих агентов при изготовлении начинок	2	
	Самостоятельная работа № 19 Алгоритм приготовления конфет корпусных	2	
	Самостоятельная работа № 20 Алгоритм приготовления батончика шоколадного	2	

	Самостоятельная работа № 21 Алгоритм приготовления шоколадной плитки с различными начинками	2	
	Самостоятельная работа № 22 Алгоритм приготовления конфет трюфель	2	
	Практическое занятие № 25 Методы приготовления «Ганаш». Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 26 Методы приготовления начинки-фруктовые, ягодные, ореховые и т.д. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 27 Методы изготовления конфет корпусных. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 28 Методы изготовления конфет корпусных. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 29 Методы изготовления батончиков шоколадных. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 30 Методы изготовления шоколадной плитки. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 31 Методы изготовления конфет трюфель. Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 32 Методы изготовления шоколадного декора (пластичный шоколад). Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 33 Методы изготовления шоколадного декора (банты, перья). Ассортимент, рецептуры.	2	
	Практическое занятие № 34 Методы изготовления шоколадного декора покрытие (гляссаж, велюр). Ассортимент, рецептуры.	2	
	Лабораторное занятие № 24 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление «Ганаш».	2	
	Лабораторное занятие № 25 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление начинок -фруктовых, ягодных, ореховых	2	

	Лабораторное занятие № 26 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление конфет корпусных	2	
	Лабораторное занятие № 27 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление конфет корпусных	2	
	Лабораторное занятие № 28 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление батончиков шоколадных	2	
	Лабораторное занятие № 29 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление шоколадной плитки	2	
	Лабораторное занятие № 30 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление конфет трюфель	2	
	Лабораторное занятие № 31 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление конфет трюфель	2	
	Лабораторное занятие № 32 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление шоколадного декора (пластичный шоколад)	2	
	Лабораторное занятие № 33 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление шоколадного декора (пластичный шоколад)	2	
	Лабораторное занятие № 34 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление шоколадного декора (банты, перья).	2	
	Лабораторное занятие № 35 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление шоколадного декора (банты, перья).	2	
	Лабораторное занятие № 36 Исследование органолептическим способом качества, на соответствие технологическим требованиям изготовление декора покрытие (гляссаж, велюр)	2	

	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика		108	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.1-6.4
Виды работ 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 2. Разрабатывать меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; 3. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 4. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. 5. Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства.			
Производственная практика Производственная практика Виды работ: 1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 2. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Изготавливать, оформлять, презентовать, упаковывать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. 4. Проводить оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. 6. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. 7. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. 8. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции. 9. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.		72	ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.1-6.4
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена			

Всего	426	
Теоретические занятия	34	
Практические и лабораторные занятия	140	
Самостоятельная работа	44	
Учебная практика	108	
Производственная практика	72	
Экзамен	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение,

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

Мастерские/зоны по видам работ: «Учебный ресторан» оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: <https://book.ru/book/952985> — Текст: электронный.
3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211007>
4. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>
5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>
6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>
7. Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2026. — 196 с. — ISBN 978-5-406-15040-5. — URL: <https://book.ru/book/958779>. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.1	Выполняет все действия по инструкции и задания по организации рабочего места: – подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; – соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; – применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве кондитерской и шоколадной продукции – проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха – упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.2	Выполняет все действия по изготовлению, презентации и осуществлению продажи теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции: – подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; – замес теста, готовка начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; – соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – процеживание, просеивание, протирание, замешивание, измельчение, формование сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– порционирование (комплектация) кондитерской и шоколадной продукции; – использование технологического оборудования для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – использование сырья в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; – изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; – презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; – упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера и на вынос	
ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.3	Выполняет все действия по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе: – обоснование ассортимента кондитерской и шоколадной продукции; – оценка наличия и прогноз потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; – осуществление контроля выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента; – оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; – контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 01-03, 07, 09 ПК 6.4	Выполняет все действия по изготовлению, оформлению и презентации кондитерской и шоколадной продукции: – разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; – подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – приготовление теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий,

	– приготовление по технологическим картам кондитерской и шоколадной продукции; – комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; – оформление десертов, кондитерских и шоколадных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; – приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – соблюдение при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требований к качеству и безопасности их приготовления; – оценка качества приготовления и безопасности готовой кондитерской и шоколадной продукции; – составление калькуляции продукции кондитерского и шоколадного производства; – изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; – изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; – изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; – изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; – презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производст венная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ. 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика	<i>технологическая</i>	6	36
УП. 02	ПМ. 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика	<i>технологическая</i>	8	36
УП. 03	ПМ. 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная практика	<i>технологическая</i>	8	108
УП. 04	ПМ. 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	Учебная практика	<i>технологическая</i>	6	36
УП. 05	ПМ. 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"	Учебная практика	<i>технологическая</i>	4	108
УП. 06	ПМ. 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"	Учебная практика	<i>технологическая</i>	4	108
		Всего УП	X	X	432
ПП. 01	ПМ. 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных	Производственная практика	<i>технологическая</i>	6	180

	и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				
ПП. 02	ПМ. 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Производственная практика	<i>технологическая</i>	8	180
ПП. 03	ПМ. 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Производственная практика	<i>технологическая</i>	8	216
ПП. 04	ПМ. 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	Производственная практика	<i>технологическая</i>	6	72
ПП. 05	ПМ. 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	72
ПП. 06	ПМ. 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"	Производственная практика		4	72
		Всего ПП	X	X	792
		Итого практики	X	X	1224

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

УП.04 ПМ. 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения

УП.05 ПМ. 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"

УП.06 ПМ. 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	236
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	238
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	243
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	246
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	246
2.2. Структура учебной практики	246
2.3. Содержание учебной практики.....	253
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	287
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	287
3.2. Учебно-методическое обеспечение	287
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	288
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	289
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	290

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 техника-технолога в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>УП 01 _ Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование УП	<u>ПМ 01 _ Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 01.01 _ Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК <u>МДК 01.02 _ Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК <u>МДК 01.03 _ Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий</u> код и наименование МДК
<u>УП 02 _ Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование УП	<u>ПМ 02 _ Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 02.01 _ Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК
<u>УП 03 _ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</u> код и наименование УП	<u>ПМ 03 _ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 03.01 _ Производственно-технологический контроль</u> код и наименование МДК <u>МДК 03.02 _ Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</u> код и наименование МДК
<u>УП 04 _ Обеспечение</u>	<u>ПМ 04 _ Обеспечение</u>	<u>МДК 04.01 _ Организация</u>

<u>деятельности</u> <u>структурного</u> <u>подразделения</u> код и наименование УП	<u>деятельности</u> <u>структурного</u> <u>подразделения</u> код и наименование ПМ	<u>работы структурного</u> <u>подразделения</u> код и наименование МДК <u>МДК 04.02 _ Мониторинг и</u> <u>контроль работы</u> <u>сотрудников с</u> <u>использованием цифровых</u> <u>инструментов</u> код и наименование МДК
<u>УП 05 _ Выполнение работ</u> <u>по профессии "Пекарь"</u> код и наименование УП	<u>ПМ 05 _ Выполнение работ</u> <u>по профессии "Пекарь"</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 05.01 _ Организация</u> <u>процессов приготовления,</u> <u>подготовки к реализации</u> <u>хлебобулочных изделий</u> код и наименование МДК
<u>УП 06 _ Выполнение работ</u> <u>по профессии "Кондитер"</u> код и наименование УП	<u>ПМ 06 _ Выполнение работ</u> <u>по профессии "Кондитер"</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 06.01 _ Организация</u> <u>процессов приготовления,</u> <u>подготовки к реализации</u> <u>кондитерских изделий</u> код и наименование МДК

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в

	соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 5.1.	Приготавливать тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 5.2.	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий
ПК 6.1	Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места
ПК 6.2	Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции
ПК 6.3	Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 6.4	Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», «Обеспечение деятельности структурного подразделения», «Выполнение работ по профессии Пекарь» «Выполнение работ по профессии "Кондитер"».

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
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

	продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам

	деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечка хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечка праздничного хлеба, тортов
Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции упаковка готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе

	производства кондитерской и шоколадной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям

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.05	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 2.1. Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. Тема 2.2. Организация труда работников предприятия и оформление расчётно - платёжных документов.	72	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

			Тема 2.3. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. Тема 2.4. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Тема 2.5. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.		
УП. 06	ПК.6.1 Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	Тема 1.1. Выполнение подготовительных работ Тема 1.2. Анализ нормативно-технической документации. Требования охраны труда,	108	По запросу работодателя
	ПК.6.2 Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции	подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе Тема 1.3 Приготовление бисквитного теста и изделий из него Тема 1.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него Тема 1.5 Приготовление песочного теста и изделий из него Тема 1.6 Приготовление заварного теста и изделий из него Тема 1.7 Приготовление слоеного теста и изделий из него Тема 1.8		
	ПК 6.3 Выполнять подготовку инвентаря,	оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для			

	оборудовани я и рабочего места кондитера к работе ПК 6.4 Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерску ю и шоколадную продукцию	изготовления кондитерской и шоколадной продукции; составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовления и	Приготовление воздушного теста и изделий из него Тема 1.9 Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него Тема 1.10 Приготовление бисквита масляного и изделий из него Тема 1.11 Приготовление миндального теста и изделий из него Тема 1.12 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кондитерской продукции Тема 1.13 Приготовление кондитерской продукции Тема 1.14 Приготовление и оформление десертов, мороженого Тема 1.15 Приготовление хрустящих прослоек (карамель, пралине, вафельная крошка) Тема 1.16 Приготовление классических и современных тортов (антреме, десертов на тарелке). Тема 1.17 Приготовление, оформление многокомпонентных нарезных пирожных Тема 1.18 Приготовление, оформление шоколадной продукции		

		оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -180 часов					

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	концентрированно	6	зачет
УП. 02	36	концентрированно	8	зачет
УП. 03	108	концентрированно	8	зачет
УП. 04	36	концентрированно	6	зачет
УП. 05	108	концентрированно	4	зачет
УП. 06	108	концентрированно	4	зачет
Всего УП	540	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			36

ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста	Тема 1.1 Производство пшеничного хлеба 6 безопасным ускоренным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	6
Тема 1.2. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления			6	
Тема 1.3. Производство 6 слоеных изделий			6	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста	Тема 2.1 . Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	6
			Тема 2.2 Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 3. МДК.01.03. Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста	Тема 3.1 Приготовление Лапши разнообразного ассортимента. Физик-о химические показатели готовых изделий.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
УП 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				36
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба	6
			Тема 1.2. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	6
			Тема 1.3. Производство	6

			национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	
			Тема 1.4. Производство песочного печенья	6
			Тема 1.5. Производство ржано пшеничного хлеба	6
			Тема 1.6. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36
УП 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				108
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Тема 1.1. Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	Тема 2.1. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья. Тема 2.2. Изучение устройств для подготовки муки к производству. Тема 2.3. Активация дрожжей. Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса Тема 2.5. Контроль качества и безопасности сырья Тема 2.6. Актуальные направления совершенствования организации производства	6 6 6 6 6 6

			Тема 2.7. Актуальные направления совершенствования организации производства	6
			Тема 2.8. Актуальные направления совершенствования организации производства	6
			Тема 2.9. Качество и безопасность сырья	6
			Тема 2.11. Качество и безопасность сырья	6
			Тема 2.12. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 2.13. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 2.14. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	6
			Тема 2.15. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	6
			Тема 2.16. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	6
			Тема 2.17. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				102
УП 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения				36
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы	Тема 1.1. Организация основного	6

		структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	производства. Планирование основного производственного процесса.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	Тема 2.1. Управление основным производством. Техничко- экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	6
			Тема 2.2. Организация труда работников предприятия и оформление расчётно платёжных документов.	6
			Тема 2.3. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	
			Тема 2.4. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
			Тема 2.5. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				30
УП 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"				108

ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1. Личная гигиена и подготовка формы: Приведение в порядок спецодежды 2. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, инвентаря и исправности оборудования (тестомеса, расстоечного шкафа, печи). 3. Подготовка сырья к работе: Просеивание муки, подготовка дрожжей, соли, воды нужной температуры и дополнительных ингредиентов. 4. Дозирование (взвешивание): Точное взвешивание всех компонентов согласно технологической карте. 5. Замес теста: Соединение ингредиентов в тестомесе или вручную. Контроль времени замеса и температуры теста для правильного развития клейковины. 6. Первичное брожение (ферментация): 7. Деление теста на порции: 8. Предварительная расстойка: 9. Формование изделий: 10. Окончательная расстойка: 11. Оформление и отделка заготовок: Нанесение надрезов (для пшеничного хлеба и багетов), смазывание льезоном, посыпка кунжутом, маком или мукой согласно теме задания. 12. Выпекание. Контроль температуры, времени и подачи пара. 13. Органолептический контроль: Проверка готовности по цвету корочки, звуку при постукивании по дону и внутреннему состоянию мякиша. 14. Охлаждение и подготовка к реализации: Выкладка готовых изделий на деревянные стеллажи или решетки для «отдыха». 15. Санитарная обработка: Уборка рабочего места, чистка оборудования и инвентаря после завершения смены.	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	6
			Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	6
			Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	6
			Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	6
			Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	6
			Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	
			Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	
			Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	
			Тема 1.10. Приготовление,	

			оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	
			Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	
			Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	
			Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	
			Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации питы и брецели	
			Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	
			Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	
			Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	
			Тема 1.18. Приготовление, оформление и	

			подготовка к реализации изделий жареных в жире	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				108
УП 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"				108
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 2. Разрабатывать меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; 3. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 4. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. 5. Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства.	Тема 1.1. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.2. Анализ нормативно-технической документации. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе	6
			Тема 1.3 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6
			Тема 1.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него	6
			Тема 1.5 Приготовление песочного теста и изделий из него	6
			Тема 1.6 Приготовление заварного теста и изделий из него	6
			Тема 1.7 Приготовление слоеного теста и изделий из него	6
			Тема 1.8 Приготовление воздушного теста и изделий из него	6
			Тема 1.9 Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него	6
			Тема 1.10 Приготовление бисквита масляного и изделий из него	6

			Тема 1.11 Приготовление миндального теста и изделий из него	6
			Тема 1.12 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кондитерской продукции	6
			Тема 1.13 Приготовление кондитерской продукции	6
			Тема 1.14 Приготовление и оформление десертов, мороженого	6
			Тема 1.15 Приготовление хрустящих прослоек (карамель, пралине, вафельная крошка)	6
			Тема 1.16 Приготовление классических и современных тортов (антреме, десертов на тарелке).	6
			Тема 1.17 Приготовление, оформление многокомпонентных нарезных пирожных	6
			Тема 1.18 Приготовление, оформление шоколадной продукции	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				108

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		36
Раздел 1. МДК 01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		18
Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба 6 безопасным ускоренным способом: на	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Приготовление пшеничного хлеба безопасным способом	6

активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	Приготовление пшеничного хлеба опарным способом Приготовление пшеничного хлеба ускоренным способом по интенсивной технологии	
Тема 1.2. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство сдобных изделий	6
Тема 1.3. Производство слоеных изделий	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство бездрожжевого слоеного теста Производство дрожжевого слоеного теста Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)	6
Раздел 2. МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		12
Тема 2.1. Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство песочного выемного печенья Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка	6
Тема 2.2. Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство заварных Отделка печенья Наполнение профитролей и эклеров кремом. Отделка эклеров.	6
Раздел 3. МДК.01.03. Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий		
Тема 3.1. Приготовление лапши разнообразного ассортимента. Физико химические показатели готовых изделий.	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Приготовление лапши. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	6
Промежуточная аттестация в форме по УП 01		
УП 02. ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		
Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		36
Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство пшеничного хлеба безопарным ускоренным способом на активированных дрожжах Производство пшеничного хлеба	6

	безопасным ускоренным способом с увеличенной дозировкой дрожжей Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом с применением улучшителей.	
Тема 1.2. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство сдобных изделий Освоение техники формования плетенки из одного жгута Освоение техники плетения уинстонского узла Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов	6
Тема 1.3. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство чабатты и фокаччо Производство лаваша Производство фугас	6
Тема 1.4. Производство песочного печенья	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство песочного выемного печенья Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка	6
Тема 1.5. Производство ржано-пшеничного хлеба	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.	6
Тема 1.6. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	Содержание	
	Расчёт производственной рецептуры Производство кексов с использованием традиционного сырья Производство кексов с использованием смеси. Производство маффинов с использованием смеси. Производство маффинов с начинками, с фруктами и орехами.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 02		
УП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		108
Раздел 1. Производственно-технологический контроль		6
Тема 1.1. Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	Содержание	
	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	6

Раздел 2 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		102
Тема 2.1. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	Содержание	
	Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения муки, Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения дрожжей, сахара, маргарина и другого дополнительного сырья	6
Тема 2.2. Изучение устройств для подготовки муки к производству	Содержание	
	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям мукопросеивателя, основные правила техники безопасности и эксплуатации мукопросеивателя	6
Тема 2.3. Активация дрожжей.	Содержание	
	Рассмотреть виды дрожжей Правила подготовки к производству прессованных и сухих дрожжей Произвести активацию прессованных дрожжей	6
Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса	Содержание	
	Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	6
Тема 2.5. Контроль качества и безопасности сырья	Содержание	
	Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	6
Тема 2.6. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание	
	Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для проведения физико-химических анализов.	6
Тема 2.7. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание	
	Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для	6

	проведения физико-химических анализов.	
Тема 2.8. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание . Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для проведения физико-химических анализов.	6
Тема 2.9. Качество и безопасность сырья	Содержание Анализ муки (пшеничной/ржаной): определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания), металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	6
Тема 2.10. Качество и безопасность сырья	Содержание . Анализ муки (пшеничной/ржаной): определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания), металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	6
Тема 2.11. Качество и безопасность сырья	Содержание . Анализ муки (пшеничной/ржаной):	6

	определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания), металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	
Тема 2.12. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Определение влажности, температуры и титруемой кислотности (или pH) хлебопекарного теста и опар в процессе брожения. Оценка готовности полуфабрикатов перед подачей на разделку автоматизированной линии. Определение влажности и пластических свойств макаронного теста после вакуум-пресса. Определение содержания сухих веществ в кондитерских сиропах рефрактометрическим методом. Контроль плотности и влажности пралиновых, помадных масс и кондитерского теста.	6
Тема 2.13. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	. Определение влажности, температуры и титруемой кислотности (или pH) хлебопекарного теста и опар в процессе брожения. Оценка готовности полуфабрикатов перед подачей на разделку автоматизированной линии. Определение влажности и пластических свойств макаронного теста после вакуум-пресса. Определение содержания сухих веществ в кондитерских сиропах рефрактометрическим методом. Контроль плотности и влажности пралиновых, помадных масс и кондитерского теста.	6
Тема 2.14. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности,	6

	пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаaronные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	
Тема 2.15. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаaronные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	6
Тема 2.16. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаaronные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	6
Тема 2.17. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаaronные изделия: оценка внешнего вида,	6

	цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 03		
УП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		36
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		6
Тема 1.1. Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	Содержание	
	Типы и методы организации производства. Составить таблицу Характеристика типов производства. Составление производственной программы подразделения.	6
Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		30
Тема 2.1. Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	Содержание	
	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе. Составление своего личного жизненного плана карьеры. Составление типовых структур управления производством.	6
Тема 2.2. Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов	Содержание	
	Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы. оформление расчётно-платёжных документов. Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно-платёжной ведомости на оплату труда работников цеха. Перечисление должностей сотрудников предприятия Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.	6
Тема 2.3. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте	Содержание	
	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.	6
Тема 2.4. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства.	6

	Организация документооборота.	
Тема 2.5. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. Организация документооборота.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 04		
УП 05. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		108
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		144
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов • сироп для промочки; • сироп для глазирования; • сироп инвертный Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки:	6

	- соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление помада сахарная; • помада основная; • помада шоколадная; • помада молочная Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования	6

	Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению плетёных изделий Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление плетёных изделий • плетенка с иаком • плетенка с кунжутом Подготовка к реализации плетёных изделий Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического	6

	оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	Содержание	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пшеничного хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пшеничного хлеба • хлеб пшеничный Подготовка к реализации пшеничного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки;	6

	- соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление ржаного хлеба • хлеб ржаной Подготовка к реализации ржаного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ржаного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ;	6

	Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба • хлеб многозерновой Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	6

Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	6
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах	6

хлеба	Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению багетов и батонов Выбор, оценка качества, безопасность	6

	продуктов, полуфабрикатов Приготовление багетов и батонов Подготовка к реализации багетов и батонов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка багетов и батонов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	Содержание	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	6

	Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению осетинских пирогов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление осетинских пирогов Подготовка к реализации осетинских пирогов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	6

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка осетинских пирогов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению чиабатт Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление чиабатт Подготовка к реализации чиабатт Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной	6

	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка чиабатт сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению фокаччи Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление фокаччи Подготовка к реализации фокаччи Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;	6

	- приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка фокачки сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации питы и брецели	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению питы и брецели Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление питы и брецели Подготовка к реализации питы и брецели Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка питы и брецели сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6

	- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пиццы Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пиццы Подготовка к реализации пиццы Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка пиццы сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями;	6

	- уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6

	Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования	6

	Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий жареных в жире	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению изделий жареных в жире Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление изделий жареных в жире Подготовка к реализации изделий жареных в жире Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка изделий жареных в жире сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда;	6

	- умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 05		
УП 06. Выполнение работ по рабочей профессии "Кондитер"		108
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий		108
Тема 1.1. Выполнение подготовительных работ	Содержание	
	Личная подготовка: Надевание санитарной одежды, мытье и дезинфекция рук. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, подготовка инвентаря. Приемка сырья: Органолептическая оценка качества продуктов со склада. Подготовка сырья: Просеивание и аэрация муки, мытье и дезинфекция яиц, дефростация меланжа. Взвешивание: Точное дозирование компонентов согласно технологическим картам.	6
Тема 1.2. Анализ нормативно-технической документации. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе	Содержание	
	Прохождение инструктажа по технике безопасности при работе с тепловым и механическим оборудованием. Анализ документации: Изучение Сборников рецептур, ГОСТов и расчет технологических карт на базовые полуфабрикаты. Санитарный контроль: Проверка работы бактерицидных ламп и проверка маркировки разделочного инвентаря. 11:59 Пожарная безопасность: Ознакомление со схемой эвакуации и правилами использования огнетушителей.	6
Тема 1.3 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Содержание	
	Подготовительные работы: Подготовка форм, застил пергаментом, прогрев духового шкафа. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка муки, сахара, яиц (отделение белков от желтков для «Буше»). Замес теста: Взбивание яично-сахарной массы, бережное введение муки (смешивание не более 15–30 секунд).	6

	Формование: Разливка теста в формы или отсадка на листы из кондитерского мешка. Выпечка: Выпекание при , определение готовности деревянной шпажкой. Охлаждение: Выстойка бисквита (не менее 8 часов для последующей резки).	
Тема 1.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него	Содержание Подготовительные работы: Подготовка трафаретов, скалок, выемок, инвертного или сахарного сиропа. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка муки, меда/сиропа, сухих духов (специй), разрыхлителей. Замес теста: Для сырцового — перемешивание всех компонентов сразу; для заварного — предварительное заваривание муки в горячем сиропе при с последующим охлаждением и замесом. Формование: Раскатка пласта, вырубка выемками или формование нарезных изделий. Выпечка: Выпекание при . Отделка: Тиражирование (глазирование) сахарным сиропом, подсушивание.	6
Тема 1.5 Приготовление песочного теста и изделий из него	Содержание Подготовительные работы: Охлаждение инвентаря и рабочего места (температура в цехе не выше Приемка и взвешивание сырья: Подготовка пластичного сливочного масла, сахара, муки, меланжа. Замес теста: Взбивание масла с сахаром, добавление меланжа, быстрое замешивание с мукой (во избежание «затягивания» теста). Охлаждение теста в течение 30 минут. Формование: Раскатка пласта толщиной 4–5 мм, вырубка колец или формование в тарталетки. Выпечка: Выпекание при до золотистого цвета.	6
Тема 1.6 Приготовление заварного теста и изделий из него	Содержание Подготовительные работы: Подготовка кондитерских мешков с круглыми и зубчатыми насадками. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка воды/молока, сливочного масла, соли, муки, большого количества яиц. Приготовление (заварка): Кипячение воды с маслом и солью, всыпание всей муки сразу, интенсивное заваривание до образования однородного комка и налета на дне сотейника. Охлаждение и введение яиц: Охлаждение массы до , поочередное введение яиц до	6

	получения тягучей консистенции («leprofile ленты»). Формование: Отсадка палочек (эклеров) или шариков (профитролей) на противень. Выпечка: Выпекание по двухступенчатому режиму: сначала при (для подъема), затем при (для подсушивания стенок без оседания).	
Тема 1.7 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Содержание Подготовительные работы: Подготовка льда или ледяной воды, подготовка металлических конусов. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка муки, лимонной кислоты (для эластичности), сливочного масла высокой жирности. Приготовление: Замес водно-мучной основы (demanager). Подготовка масляного блока (смешивание масла с небольшим количеством муки, формование в квадрат, охлаждение). Слоение (ламинация): Завертывание масла в тесто конвертом, раскатка и складывание (в 3 или 4 слоя), обязательное промежуточное охлаждение между раскатками (повторить 4 раза). Формование: Нарезка пласта острым ножом (без сминания краев), формование изделий, обработка меланжем (не задевая срезы). Выпечка: Выпекание при (высокая температура нужна для быстрого испарения влаги и подъема слоев).	6
Тема 1.8 Приготовление воздушного теста и изделий из него	Содержание Изделия: Пирожное «Меренга» (безе) цветное, основа для торта «Павлова». Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Тщательное обезжиривание чаши миксера и венчика, подготовка пергамента. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка белков (строго без следов желтка), мелкого сахара или сахарной пудры, лимонной кислоты. Замес массы: Взбивание белков до устойчивой пены, постепенное порционное добавление сахара до образования плотной, глянцевой массы (жесткие пики). Формование: Отсадка изделий через фигурные насадки на противни. Выпечка/Подсушивание: Длительное выпекание при температуре в течение 1,5–2 часов (процесс дегидратации).	6
Тема 1.9 Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него	Содержание Изделия: Пирожное «Грибок» воздушно-ореховое, коржи для торта «Киевский».	6

	Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Обжарка, очистка и измельчение орехов (фундук, кешью или арахис). Приемка и взвешивание сырья: Подготовка белков, сахара, орехов, муки. Замес массы: Взбивание белков с сахаром. Аккуратное ручное подмешивание смеси муки и измельченных орехов снизу вверх. Формование: Намазывание массы на пергамент по трафарету или отсадка из мешка. Выпечка: Длительная выпечка-сушка при температуре в течение 1,5–3 часов.	
Тема 1.10 Приготовление бисквита масляного и изделий из него	Содержание Изделия: Кекс «Столичный» (с изюмом), кексы порционные в силиконовых формах. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Промывка, переборка и обсушивание изюма, обвалка его в муке. Подготовка кексовых форм (смазка маслом, обсыпка мукой). Приемка и взвешивание сырья: Подготовка сливочного масла, сахара, меланжа, муки, химических разрыхлителей, эссенции. Замес теста: Взбивание размягченного сливочного масла с сахаром, постепенное добавление меланжа, введение изюма, быстрое замешивание с мукой и разрыхлителем. Формование: Выкладывание теста в формы (заполнение на 3/4 объема), выравнивание поверхности. Выпечка: Выпекание при (длительно, до 1 часа для крупных кексов).	6
Тема 1.11 Приготовление миндального теста и изделий из него	Содержание Изделия: Пирожное «Миндальное» (классическое ГОСТ), печенье «Макарон» (на французской или итальянской меренге). Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Приготовление миндальной муки (или измельчение очищенного миндаля с частью сахара). Приемка и взвешивание сырья: Подготовка миндальной муки, сахара, белков, пшеничной муки. Замес массы: Растирание миндаля, сахара и 3/4 белков, подогрев массы на водяной бане до для растворения сахара, охлаждение, добавление оставшихся белков и пшеничной муки (для «Макарон» — этап «макаронажа» до состояния «текучей лавы»). Формование: Отсадка круглых заготовок на противни. Для «Макарон» — обязательное	6

	отстаивание 30 минут до образования сухой корочки. Выпечка: Выпекание при	
Тема 1.12 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кондитерской продукции	Содержание Изделия/Результат: Собранное, протестированное и безопасно запущенное технологическое оборудование (планетарный миксер, тестораскаточная машина, пароконвектомат). Алгоритм выполнения работ: Внешний осмотр: Проверка целостности заземления, кабелей питания и санитарного состояния машин. Сборка оборудования: Установка необходимых насадок (венчик, лопатка, крюк) на миксер. Холостой ход: Проверка работы оборудования на холостом ходу. Эксплуатация: Отработка навыков регулирования скорости миксера и программирования режимов выпечки (влажность, температура) в конвектомате. Санобработка: Отключение от сети, разборка, мойка и дезинфекция съемных рабочих частей оборудования.	6
Тема 1.13 Приготовление кондитерской продукции	Содержание Изделия: Пирожное «Картошка» обсыпное, коврижка медовая с начинкой. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Измельчение обрезков бисквита или выпеченных полуфабрикатов в крошку. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка крошки, сливочного крема, какао-порошка, коньяка/эссенции. Замес массы: Перемешивание крошки с кремом и вкусовыми добавками до получения пластичной массы. Формование: Порционирование, придание формы клубня (или нарезка коврижки). Отделка: Обсыпка смесью какао-порошка с сахарной пудрой, оформление «глазками» из масляного крема.	6
Тема 1.14 Приготовление и оформление десертов, мороженого	Содержание . Изделия: Десерт «Панна-котта» с ягодным кули, домашнее сливочное мороженое (джелато) с ванилью. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Замачивание желатина в холодной воде, подготовка стаканов/креманок, запуск фризера для мороженого. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка	6

	сливок, молока, сахара, стручковой ванили, ягодного пюре. Приготовление: Для панна-котты — прогрев сливок с сахаром и ванилью, введение растворенного желатина; для мороженого — варка английского крема (соуса англез) до Охлаждение и замораживание: Разлив панна-котты по формам и стабилизация в холодильнике. Пастеризация и закладывание смеси для мороженого во фризёр (или взбивание в процессе заморозки). Подача: Декорирование ягодами, мятой, соусами.	
Тема 1.15 Приготовление хрустящих прослоек (карамель, пралине, вафельная крошка)	Содержание Изделия: Хрустящий слой (крустилант) для муссового торта, мягкая соленая карамель, ореховое пралине. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Калибровка и обжарка фундука/миндаля, подготовка силиконовых ковриков. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка сахара, глюкозного сиропа, орехов, сливочного масла, вафельной крошки (роялтин), шоколада. Термическая обработка (карамелизация): Сухая карамелизация сахара до янтарного цвета, деглазирование горячими сливками (для карамели) или соединение с горячими орехами (для пралине). Измельчение и смешивание: Пробивание застывших орехов в карамели в мощном блендере до состояния пасты (пралине). Смешивание пралине, растопленного шоколада и вафельной крошки. Формование: Раскатка хрустящего слоя между двумя листами пергамента, замораживание.	6
Тема 1.16 Приготовление классических и современных тортов (антреме, десертов на тарелке).	Содержание Изделия: Торт «Прага» (классический), современный муссовый торт «Три шоколада» (антреме), десерт на тарелке «Фондан с сорбетом». Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Выпечка базовых полуфабрикатов (бисквитов), подготовка кондитерских колец, ацетатной ленты, краскопульта или зеркальной глазури. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка муссов, кремов, пропиточных сиропов, желатина, шоколада. Сборка торта: Классический — послойное прослаивание кремом, обмазка повидлом; Антреме — сборка «вверх ногами» в	6

	силиконовой форме или кольце (мусс, замороженное кули, хрустящий слой, бисквит). Замораживание/Стабилизация: Шоковая заморозка муссового торта для последующего глазирования. Декорирование и презентация: Покрытие зеркальной глазурью или велюром, порционирование, оформление элементами десерта на тарелке (соусы, спонж-кекс, декор).	
Тема 1.17 Приготовление, оформление многокомпонентных нарезных пирожных	Содержание	
	Изделия: Пирожное «Опера» (кофейно-шоколадное), пирожное нарезное «Мята-Лайм». Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Выпечка тонких бисквитных пластов (Джоконда), подготовка кофейной пропитки, ганаша и масляного крема. Приемка и взвешивание сырья: Расчет сырья на прямоугольную рамку. Послойная сборка: Укладка первого пласта бисквита в рамку, пропитка, нанесение тонкого слоя ганаша, укладка второго пласта, пропитка, нанесение масляного крема и т.д. Глазирование и стабилизация: Покрытие верхнего слоя шоколадной глазурью, охлаждение в течение 4–6 часов. Нарезка: Извлечение из рамки, подрезание неровных краев пласта горячим сухим ножом, порционная нарезка на строгие геометрические формы	6
Тема 1.18 Приготовление, оформление шоколадной продукции	Содержание	
	Изделия: Конфеты корпусные (с ганашем), конфеты трюфели классические, шоколадный декор (перья, завитки). Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Очистка поликарбонатных форм спиртом до блеска, подготовка мраморной плиты или пирометра. Приемка и взвешивание сырья: Подготовка профессионального шоколада в каллетах, сливок, инвертного сахара, сливочного масла. Темперирование шоколада: Нагрев шоколада до, охлаждение на мраморе (или каллетами) до и повторный подогрев до рабочей температуры (для темного шоколада). Формование: Отливка корпусов в формы (заливка, постукивание для удаления воздуха, сливание излишков); для трюфелей — отсадка ганаша. Начинение и закрытие донышек: Заполнение	6

	корпусов ганашем, стабилизация, запечатывание донышек темперированным шоколадом. Делиддинг (извлечение): Кратковременное охлаждение формы и извлечение готовых глянцевых конфет путем легкого постукивания формы о стол.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 06		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

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

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

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

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

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

6. Семенова, Е. Г. Технология пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-

46694-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316973>

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

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

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

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

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

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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Учебная практика реализуется 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 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	ПК 1.1	<i>Осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</i>	<i>аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	ПК 1.2	<i>Выполняет технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>	
УП 02	ПК 2.1	<i>Осуществляет организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</i>	
	ПК 2.2	<i>Осуществляет технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</i>	
УП 03	ПК 3.1	<i>Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</i>	
	ПК 3.2	<i>Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</i>	
УП 04	ПК 4.1	<i>Планирует основные показатели производственного</i>	

		<i>процесса</i>	
	ПК 4.2	<i>Планирует выполнение работ исполнителями</i>	
	ПК 4.3	<i>Организовывает работу трудового коллектива</i>	
	ПК 4.4	<i>Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива</i>	
	ПК 4.5	<i>Ведет учётно-отчётную документацию</i>	
УП 05	ПК 5.1	<i>Приготавливает тесто различными способами и разделявать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную</i>	
	ПК 5.2	<i>Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий</i>	
УП 06	ПК 6.1	<i>Выполняет инструкции и задания по организации рабочего места</i>	
	ПК 6.2	<i>Изготавливает, презентует и осуществляет продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции</i>	
	ПК 6.3	<i>Выполняет подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i>	
	ПК 6.4	<i>Изготавливает, оформляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию</i>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

ПП.04 ПМ. 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПП.05 ПМ. 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"

ПП.06 ПМ. 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	236
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	294
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:.....	294
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	296
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	302
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .	303
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	304
2.2. Структура производственной практики.....	304
2.3. Содержание производственной практики	316
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	350
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики....	350
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	350
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	350
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	352
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	352

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки _____ в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>ПП 01 _ Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование УП	<u>ПМ 01 _ Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 01.01 _ Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК <u>МДК 01.02 _ Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК <u>МДК 01.03 _ Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий</u> код и наименование МДК
<u>ПП 02 _ Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование УП	<u>ПМ 02 _ Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 02.01 _ Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u> код и наименование МДК
<u>ПП 03 _ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</u> код и наименование УП	<u>ПМ 03 _ Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 03.01 _ Производственно-технологический контроль</u> код и наименование МДК <u>МДК 03.02 _ Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</u> код и наименование МДК

<u>ПП 04 _ Обеспечение деятельности структурного подразделения</u> код и наименование УП	<u>ПМ 04 _ Обеспечение деятельности структурного подразделения</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 04.01 _ Организация работы структурного подразделения</u> код и наименование МДК <u>МДК 04.02 _ Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов</u> код и наименование МДК
<u>ПП 05 _ Выполнение работ по профессии "Пекарь"</u> код и наименование УП	<u>ПМ 05 _ Выполнение работ по профессии "Пекарь"</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 05.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</u> код и наименование МДК
<u>ПП 06 _ Выполнение работ по профессии "Кондитер"</u> код и наименование УП	<u>ПМ 06 _ Выполнение работ по профессии "Кондитер"</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 06.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий</u> код и наименование МДК

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования

	для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 5.1.	Приготавливать тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 5.2.	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий
ПК 6.1	Выполнять инструкции и задания по организации рабочего места
ПК 6.2	Изготавливать, презентовать и осуществлять продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции
ПК 6.3	Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ПК 6.4	Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», «Обеспечение деятельности структурного подразделения», «Выполнение работ по профессии Пекарь» «Выполнение работ по профессии "Кондитер"».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной 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
ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

	продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья,
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
обеспечение деятельности структурного подразделения	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам

	деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты
Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»	- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и - использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием

	различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени

	готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП.04	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 2.1. Управление основным производством. Тема 2.2. Техно-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. Тема 2.3. Организация труда работников предприятия Тема 2.4. Оформление расчётно-платёжных документов. Тема 2.5. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. Тема 2.6. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

ПП.05	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
ПП. 06	ПК.6.1 ПК.6.2 ПК 6.3 ПК 6.4		Тема 1.1. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. Тема 1.2 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. Тема 1.3 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции. Тема 1.4 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.	72	По запросам работодателя
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -144 часов					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	180	концентрированно	6	зачет
ПП. 02	180	концентрированно	8	зачет
ПП. 03	216	концентрированно	8	зачет
ПП. 04	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 05	72	концентрированно	4	зачет
ПП. 06	72	концентрированно	4	зачет
Всего ПП	792	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				180
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1 Прохождение производственного инструктажа; изучение схемы размещения и блокировок оборудования поточной линии. 2 Управление подачей муки из силосов; контроль работы просеивателей и магнитных сепараторов. 3 Настройка программы дозирования жидких и сыпучих компонентов; контроль температуры технологической воды.	Тема 1.1 Инструктаж по ТБ. Ознакомление с автоматизированной линией хлебопечения	6
			Тема 1.2. Обслуживание станций бестарного хранения и подготовки муки	6
			Тема 1.3. Управление автоматическими дозаторами компонентов	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1. Пуск и остановка тестомесильных машин непрерывного или дискретного действия; контроль параметров замеса. 2 Мониторинг продвижения опары/теста в бункерных агрегатах; регулирование температурно-влажностного режима в цехе.	Тема 2.1 . Ведение процесса замеса теста на полуавтоматах и непрерывных агрегатах	6
			Тема 2.2 Контроль параметров брожения полуфабрикатов в автоматических бункерах	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 3. МДК.01.03. Разработка калькуляционных карт с применением	1. Настройка и обслуживание тестоделителей, округлителей и закаточных машин.	Тема 3.1 Эксплуатация автоматического тесторазделочного оборудования	6
		Загрузка тестовых заготовок в	Тема 3.2	6

	цифровых технологий	люлочные расстойные шкафы; регулирование параметров среды.	Управление процессом окончательной расстойки	
		Управление посадкой заготовок на под печи; обслуживание системы пароувлажнения и зонного обогрева.	Тема 3.3 Регулирование режимов выпечки в туннельных печах	6
		Контроль выгрузки хлеба из печи; управление циркуляцией воздуха в кулерах (спиральных охладителях).	Тема 3.4 Обслуживание систем автоматической выгрузки и охлаждения хлеба	6
		Настройка упаковочных автоматов и хлеборезательных машин; замена упаковочных материалов	Тема 3.5 Управление автоматизированными линиями нарезки и упаковки	6
		Выявление дефектов хлебобулочных изделий; классификация и изоляция бракованной продукции.	Тема 3.6 Мониторинг технологических потерь и брака на хлебопекарной линии	6
		Проведение очистки и мойки рабочих органов хлебопекарного оборудования; подготовка линии к переходу на другой ассортимент.	Тема 3.7 Санитарная обработка и безразборная мойка	6
		Ознакомление с конструкцией автоматизированной макаронной линии; проверка готовности узлов к пуску.	Тема 3.8 Изучение устройства и циклограммы макаронного пресса непрерывного действия	6
		Обслуживание многокамерных тестосмесителей; контроль глубины вакуума в камере.	Тема 3.9 Управление процессом вакуумного замеса макаронного теста	6
		Мониторинг давления прессования; управление скоростью вращения прессующего шнека.	Тема 3.10 Ведение процесса прессования и формования макаронных изделий через матрицы	6
		Управление обдувкой и вибрацией конвейера предварительной сушки короткорезанных изделий.	Тема 3.11 Эксплуатация автоматических устройств предварительной подсушки (трасбаратто)	6
		Управление автоматическими режимами пропаривания макаронных изделий на линии (при производстве быстрорастворивающихся изделий).	Тема 3.12 Контроль и регулирование режимов гидротермической обработки макарон	6
		Управление параметрами воздуха по зонам сушильного туннеля; контроль завалов продукции.	Тема 3.13 Ведение процесса окончательной сушки в автоматизированных конвейерных сушилках	6
		Обслуживание стабилизационных	Тема 3.14	6

	камер и охладительных колонок.	Управление процессом стабилизации и охлаждения макаронных изделий	
	Управление распределением готовой продукции по бункерам-накопителям; контроль работы вибрототков.	Тема 3.15 Обслуживание автоматических накопителей и вибротранспортеров	6
	Настройка мультиголовочных (комбинационных) весовых дозаторов; запуск упаковочного автомата вертикального типа.	Тема 3.16 Работа на автоматизированных фасовочно-упаковочных комплексах	6
	Отбраковка дефектных изделий; обслуживание систем сбора и измельчения сухого лома.	Тема 3.17 Контроль качества и управление возвратом макаронного лома	6
	Демонтаж отработанной матрицы; установка ее в автоматическую моечную машину.	Тема 3.18 Очистка, мойка и замена прессовых матриц в автоматическом режиме	6
	Изучение специфики безопасности при работе с высокотемпературными массами; осмотр кондитерских поточных линий.	Тема 3.19 Инструктаж по ТБ. Изучение структуры автоматизированных линий кондитерского цеха	6
	Пуск сахарорастворителей и сироповарочных станций; контроль концентрации сухих веществ.	Тема 3.20 Управление автоматизированным процессом приготовления сиропов	6
	Обслуживание помадосбивальных машин или смесителей пралиновых масс	Тема 3.21 Ведение процесса приготовления кондитерских масс на поточных линиях	6
	Запуск машин непрерывного действия для замеса печенья или взбивания вафельного теста.	Тема 3.22 Эксплуатация автоматических тестомесильных и взбивальных машин	6
	Контроль процесса выпечки мучных кондитерских изделий на конвейерных печах	Тема 3.23 Управление автоматическими формовочными и отливочными машинами	6
	Обслуживание автоматических многозонных темперирующих машин непрерывного действия.	Тема 3.24 Ведение процесса автоматического темпирования шоколадных масс и глазурей	6
	Настройка глазировочной головки (создание непрерывной завесы глазури); регулирование обдувки	Тема 3.25 Управление работой глазировочных машин	6

		изделий.	и охлаждающих туннелей	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				6
ПП 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				180
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Прохождение общего и объектового инструктажей; изучение организационной структуры цеха и регламентов взаимодействия служб.	Тема 1.1. Инструктаж по ТБ. Изучение должностных обязанностей технолога/мастера смены	6
		Участие в процедуре приема-передачи смены; проверка состояния оборудования, чистоты рабочих зон и остатков незавершенного производства.	Тема 1.2. Прием-передача смены и анализ выполнения производственного задания	6
		Расчет необходимого количества основного и дополнительного сырья на сменное задание с учетом влажности муки и производительности линий.	Тема 1.3. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах по рецептурам	6
		Координация подачи сырья со складов в заготовительное отделение; контроль ведения учета движения сырья.	Тема 1.4. Организационное обеспечение сырьевого склада и бестарного хранения	6
		Распределение рабочих по технологическим постам автоматизированной линии; контроль соблюдения правил внутреннего распорядка.	Тема 1.5. Расстановка персонала и организация рабочих мест на линиях	6
		Проверка готовности автоматики, КИПиА, систем блокировок и сансостояния технологических агрегатов перед запуском.	Тема 1.6. Технологический аудит готовности автоматизированной линии к пуску	6
		Контроль за соблюдением технологических инструкций при непрерывном и порционном замесе опар и теста.	Тема 1.7. Контроль соблюдения параметров замеса и приготовления полуфабрикатов	6
		Мониторинг точности работы автоматических тестоделителей и округлителей.	Тема 1.8. Организация контроля процессов разделки и формования	6
		Организационное обеспечение синхронизации работы расстойного шкафа и печи.	Тема 1.9. Регулирование параметров окончательной расстойки и выпечки в туннельных печах	6
		Контроль организации потоков на упаковочном участке; обеспечение бесперебойной работы фасовочных автоматов.	Тема 1.10. Сопровождение процессов охлаждения, нарезки и упаковки хлеба	6
		Проверка соблюдения соотношения «мука-вода» на автоматическом прессе; контроль параметров вакуумирования.	Тема 1.11. Контроль дозирования семолины и ведения вакуумного замеса макаронного теста	6

	Мониторинг давления прессования и температурного режима водяной рубашки цилиндра пресса.	Тема 1.12. Организация контроля параметров прессования и формования	6
	Контроль за соблюдением диаграмм сушки в автоматизированных сушильных туннелях.	Тема 1.13. Обеспечение и аудит параметров многозонной сушки и стабилизации	6
	Управление распределением макаронных изделий по силосам-накопителям; аудит работы фасовочной линии.	Тема 1.14. Организационно-технологическое обеспечение фасовки и хранения макарон	6
	Контроль соблюдения рецептурного состава и параметров уваривания сиропов на станциях.	Тема 1.15. Сопровождение процессов приготовления сиропов и кондитерских масс	6
	Мониторинг работы ротационных, штампующих и отливочных машин; контроль режимов выпечки на сетчатом поду.	Тема 1.16. Контроль процессов формования и выпечки мучных кондитерских изделий	6
	Технологический контроль работы автоматических темперирующих машин и глазировочных агрегатов.	Тема 1.17. Организационное обеспечение процессов темпирования и глазирования	6
	Организация бесперебойной подачи готовых изделий на заверточные автоматы и роботы-укладчики.	Тема 1.18. Обеспечение ритмичности скоростной заправки и укладки конфет	6
	Виды работ: Проведение процедур контроля в точках ККТ, закрепленных за технологическим персоналом смены.	Тема 1.19. Мониторинг и регистрация данных в Критических Контрольных Точках (ККТ) ХАССП	6
	Документальное сопровождение партий сырья и полуфабрикатов на всех этапах автоматизированной линии.	Тема 1.20. Обеспечение системы прослеживаемости сырья и готовой продукции	6
	Выявление, изоляция дефектной продукции и анализ технологических причин сбоев на линии.	Тема 1.21. Учет, классификация брака и разработка корректирующих действий	6
	Расчет материального баланса смены; определение объемов упека, усушки и неучтенных потерь.	Тема 1.22. Расчет технологических затрат, потерь и фактического выхода продукции	6
	Организация сбора, сортировки и учета технологических возвратных отходов (хлебная крошка, макаронный лом, обрезки теста).	Тема 1.23. Управление возвратными отходами и организация их	6

			повторной переработки	
		Организационное обеспечение проведения санитарных часов/дней; контроль работы моющих систем.	Тема 1.24. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в цехе	6
		Ввод данных о ходе технологического процесса и расходе ресурсов в производственные компьютерные программы.	Тема 1.25. Работа с автоматизированными системами управления производством (MES/ERP/IC)	6
		Сбор данных о времени работы, простоях и скорости работы автоматизированных конвейеров за смену.	Тема 1.26. Расчет показателей эффективности использования линий	6
		Оформление итоговой отчетной документации по результатам работы смены.	Тема 1.27. Составление сменного рапорта и технологического отчета	6
		Анализ "узких мест" на автоматизированной линии и подготовка рацпредложений.	Тема 1.28. Разработка предложений по оптимизации технологических потоков на линии	6
		Проверка, систематизация и передача в архив цеха всех бумажных и электронных журналов контроля за смену.	Тема 1.29. Подготовка пакета организационно-технологической документации смены (	6
		Заполнение дневника производственной практики; оформление текстового и графического отчетов.	Тема 1.30. Систематизация материалов практики и составление итогового отчета	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				180
ПП 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				216
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	1. Изучение структуры предприятия, ассортимента продукции, схемы размещения автоматизированных технологических линий. Ознакомление с Положением о производственно-технологической лаборатории (ПТЛ), графиком лабораторного контроля. Прохождение производственного инструктажа по охране труда на конкретных рабочих местах.	Тема 1.1. Ознакомление с предприятием и структурой производственной лаборатории	6
			Тема 1.2. Ознакомление с структурой производственной лаборатории	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1 Приемка сырья, поступающего на предприятие (включая бестарный прием муки в силосы). Отбор проб из транспортных партий (автомуковозы, мешки, коробки). Проведение анализов и оформление	Тема 2.1. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.2. Входной контроль	6

		заключений о соответствии сырья требованиям нормативной документации. Приемка сырья, поступающего на предприятие (включая бестарный прием муки в силосы). Отбор проб из транспортных партий (автомуковозы, мешки, коробки). Проведение анализов и оформление заключений о соответствии сырья требованиям нормативной документации. Контроль работы автоматических дозировочных станций сырья (жидких компонентов, муки). Мониторинг параметров полуфабрикатов непосредственно на технологических поточных линиях. Оперативное информирование технолога смены об отклонениях параметров от нормы. Отбор образцов готовой продукции с охлаждающих транспортеров и упаковочных автоматов. Проведение приемо-сдаточных физико-химических и органолептических испытаний продукции. Выявление технологического брака, классификация дефектов и анализ причин их возникновения на автоматизированных линиях. Мониторинг критических контрольных точек (ККТ) на автоматизированных линиях, закрепленных за лабораторией. Систематизация результатов практики, заполнение дневника. Составление итогового отчета по производственной практике.	сырья в условиях действующего производства .	
			Тема 2.3. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.4. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.5. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.6. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.7. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.8. Входной контроль сырья в условиях действующего производства	6
			Тема 2.9. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.11. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.12. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.13. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.14. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных	6

			линиях	
			Тема 2.15. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.16. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.17. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.18. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.19. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.20. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.21. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.22. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.23. Поточный (внутрицеховой) контроль на автоматизированных линиях	6
			Тема 2.24. Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества	6
			Тема 2.25. Выходной контроль готовой продукции и	6

			сертификация качества	
			Тема 2.26. Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества	6
			Тема 2.27. Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества	6
			Тема 2.28. Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества	6
			Тема 2.29. Выходной контроль готовой продукции и сертификация качества	6
			Тема 2.30. Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчета	6
			Тема 2.31. Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчета	6
			Тема 2.32. Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчета	6
			Тема 2.33. Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчета	6
			Тема 2.34. Участие в управлении безопасностью (ХАССП) и оформление отчета	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				204
ПП 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения				72
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	Тема 1.1. Организация основного производства.	6
			Тема 1.2. Планирование основного производственного процесса.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12

ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	Тема 2.1. Управление основным производством.	6
			Тема 2.2. Техничко- экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	6
			Тема 2.3. Организация труда работников предприятия	6
			Тема 2.4. Оформление расчётно платёжных документов.	6
			Тема 2.5. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	6
			Тема 2.6. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	6
			Тема 2.7. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
			Тема 2.8. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
			Тема 2.9. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
			Тема 2.10. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3			60	
ПП 05. Выполнение работ по профессии "Пекарь"			108	

ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки реализации хлебобулочных изделий	к	1. Личная гигиена и подготовка формы: Приведение в порядок спецодежды	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	6
			2. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, инвентаря и исправности оборудования (тестомеса, расстоечного шкафа, печи).	Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	6
			3. Подготовка сырья к работе: Просеивание муки, подготовка дрожжей, соли, воды нужной температуры и дополнительных ингредиентов.	Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	6
			4. Дозирование (взвешивание): Точное взвешивание всех компонентов согласно технологической карте.	Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	6
			5. Замес теста: Соединение ингредиентов в тестомесе или вручную. Контроль времени замеса и температуры теста для правильного развития клейковины.	Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	6
			6. Первичное брожение (ферментация):	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	6
			7. Деление теста на порции:	Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	
			8. Предварительная расстойка:	Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	
			9. Формование изделий:	Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	
			10. Окончательная расстойка:	Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	
			11. Оформление и отделка заготовок: Нанесение надрезов (для пшеничного хлеба и багетов), смазывание льезоном, посыпка кунжутом, маком или мукой согласно теме задания.		
			12. Выпекание. Контроль температуры, времени и подачи пара.		
			13. Органолептический контроль: Проверка готовности по цвету корочки, звуку при постукивании по донушке и внутреннему состоянию мякиша.		
			14. Охлаждение и подготовка к реализации: Выкладка готовых изделий на деревянные стеллажи или решетки для «отдыха».		
			15. Санитарная обработка: Уборка рабочего места, чистка оборудования и инвентаря после завершения смены.		

			изделий из дрожжевого безопарного теста	
			Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	
			Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				72
ПП 06. Выполнение работ по профессии "Кондитер"				72
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий	1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе. 2. Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. 3. Изготавливать, оформлять, презентовать, упаковывать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. 4. Проводить оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. 5. Составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. 6. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. 7. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. 8. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции. 9. Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь.	Тема 1.1. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента. Тема 1.2 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. Тема 1.3 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции. Тема 1.4 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	18 18 18 18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				72

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		180
Раздел 1. МДК 01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		18
Тема 1.1. Инструктаж по ТБ. Ознакомление с автоматизированной линией хлебопечения	Содержание Ознакомление с правилами безопасной эксплуатации туннельных печей, конвейеров и тестомесильных агрегатов. Изучение пульта управления (интерфейса HMI) автоматизированной линии.	6
Тема 1.2. Обслуживание станций бестарного хранения и подготовки муки	Содержание Запуск автоматической системы аэрозольтранспорта муки. Очистка магнитных уловителей. Контроль расхода муки по показаниям электронных тензодатчиков.	6
Тема 1.3. Управление автоматическими дозаторами компонентов	Содержание Ввод рецептурных параметров в автоматическую систему дозирования (мука, вода, солевой раствор, дрожжевая суспензия). Корректировка работы автоматических клапанов и счетчиков-литромеров.	6
Раздел 2. МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		12
Тема 2.1. Ведение процесса замеса теста на полуавтоматах и непрерывных агрегатах	Содержание Регулирование времени замеса и частоты вращения месильного органа в зависимости от качества муки. Визуальный и приборный контроль консистенции и температуры теста на выходе из месильной машины.	6
Тема 2.2. Контроль параметров брожения полуфабрикатов в автоматических бункерах	Содержание Контроль уровня заполнения секций бункера. Измерение нарастания кислотности и органолептических признаков готовности полуфабрикатов перед подачей на разделку.	6
Раздел 3. МДК.01.03. Разработка калькуляционных карт с применением цифровых технологий		
Тема 3.1. Эксплуатация автоматического тесторазделочного оборудования	Содержание Регулирование массы тестовых заготовок на поршневых или вакуумных делителях. Контроль качества округления и придания	6

	заготовкам цилиндрической или овальной формы на автоматических конвейерах.	
Тема 3.2. Управление процессом окончательной расстойки	Содержание Установка и автоматическое поддержание температуры ($35-40^{\circ}\text{C}$) и относительной влажности воздуха ($75-85\%$) в шкафу. Определение готовности заготовок по изменению объема и упругости.	6
Тема 3.3. Регулирование режимов выпечки в туннельных печах	Содержание Регулирование подачи пара в первой зоне печи. Настройка температурного шага по зонам туннельной печи. Контроль скорости движения пода (времени выпечки).	6
Тема 3.4. Обслуживание систем автоматической выгрузки и охлаждения хлеба	Содержание Мониторинг работы автоматических опрыскивателей (глянцевателей). Регулирование скорости движения спирального конвейера охлаждения для предотвращения усушки и деформации изделий.	6
Тема 3.5. Управление автоматизированными линиями нарезки и упаковки	Содержание Регулирование толщины нарезки на дисковых или рамных ножах. Настройка термодатчиков запайки упаковочной пленки. Контроль работы датера (нанесение маркировки).	6
Тема 3.6. Мониторинг технологических потерь и брака на хлебопекарной линии	Содержание Анализ причин сбоев (подгорание, деформация заготовок при пересадке). Ведение учета отходов, регулирование настроек автоматики для снижения упека и усушки.	6
Тема 3.7. Санитарная обработка и безразборная мойка	Содержание Удаление остатков теста и мучной пыли с конвейерных лент. Запуск автоматических программ санитарной обработки месильных емкостей и дозаторов.	6
Тема 3.8. Изучение устройства и циклограммы макаронного прессы непрерывного действия	Содержание Изучение схемы блокировок, датчиков давления прессования и работы шнековой камеры макаронного прессы.	6
Тема 3.9. Управление процессом вакуумного замеса макаронного теста	Содержание Регулирование работы вакуум-насоса (поддержание разрежения не менее $0,08\text{ МПа}$). Визуальный контроль структуры крошкообразного макаронного теста, предотвращение образования крупных комков.	6
Тема 3.10. Ведение процесса прессования и формования макаронных изделий через матрицы	Содержание Отслеживание показаний манометров (рабочее давление $10-15\text{ МПа}$). Контроль работы обрезающего механизма (ножей) для установления заданной длины короткорезанных	6

	или длинных макарон.	
Тема 3.11. Эксплуатация автоматических устройств предварительной подсушки (трасбаратто)	Содержание	
	Регулирование подачи горячего воздуха для быстрой фиксации формы изделий и предотвращения их слипания. Контроль снижения влажности сырых макарон на 2–3%.	6
Тема 3.12. Контроль и регулирование режимов гидротермической обработки макарон	Содержание	
	Настройка датчиков подачи пара, контроль температуры и времени экспозиции макаронной ленты/прядей в камере пропаривания.	6
Тема 3.13. Ведение процесса окончательной сушки в автоматизированных конвейерных сушилках	Содержание	
	Мониторинг и корректировка графиков сушки. Контроль относительной влажности воздуха в зонах сушки для исключения растрескивания изделий.	6
Тема 3.14. Управление процессом стабилизации и охлаждения макаронных изделий	Содержание	
	Подача охлажденного воздуха для выравнивания влажности по сечению макаронной трубки/нити. Снижение температуры готовых изделий до температуры цеха.	6
Тема 3.15. Обслуживание автоматических накопителей и вибротранспортеров	Содержание	
	Регулирование скорости подачи макаронных изделий на упаковочные участки. Предотвращение механического боя продукции при транспортировке.	6
Тема 3.16. Работа на автоматизированных фасовочно-упаковочных комплексах	Содержание	
	Корректировка целевого веса упаковки (например, 400 г, 1 кг). Заправка рулона полипропиленовой пленки, настройка фотометки и механизмов формирования пакета «подушка» или «стабило».	6
Тема 3.17. Контроль качества и управление возвратом макаронного лома	Содержание	
	Настройка автоматического отсекаателя дефектной продукции. Перенаправление чистого макаронного лома на измельчение в диспергатор и повторный дозированный возврат в замес.	6
Тема 3.18. Очистка, мойка и замена прессовых матриц в автоматическом режиме	Содержание	
	Управление циклом гидродинамической промывки матрицы под высоким давлением. Проверка чистоты отверстий (фильер) и фторопластовых вставок перед повторным использованием.	6
Тема 3.19. Инструктаж по ТБ. Изучение структуры автоматизированных линий кондитерского цеха	Содержание	
	Инструктаж по эксплуатации вакуум-аппаратов, отливочных машин и темперирующих сборников. Изучение расположения аварийных выключателей.	6

Тема 3.20. Управление автоматизированным процессом приготовления сиропов	Содержание	
	Ведение процесса растворения сахара, подачи патоки и инвертного сиропа по заданной программе. Контроль давления пара в рубашке варочного котла.	6
Тема 3.21. Ведение процесса приготовления кондитерских масс на поточных линиях	Содержание	
	Регулирование степени охлаждения помадного сиропа на вращающемся барабане. Контроль консистенции, дисперсности и температуры готовой массы перед формованием.	6
Тема 3.22. Эксплуатация автоматических тестомесильных и взбивальных машин	Содержание	
	Контроль автоматической подачи муки, меланжа, жира. Регулирование плотности взбитой массы (для бисквитов/вафель) путем изменения подачи сжатого воздуха в смесительную камеру.	6
Тема 3.23. Управление автоматическими формовочными и отливочными машинами	Содержание	
	Синхронизация скорости подачи тестовой/кондитерской массы и движения приемного конвейера. Корректировка дозы массы в ячейки форм (крахмальные, силиконовые или металлические).	6
Тема 3.24. Ведение процесса автоматического темперирования шоколадных масс и глазурей	Содержание	
	Настройка обогрева зон печи для выпечки заготовок (печенья, вафельных листов). Предотвращение коробления и растрескивания полуфабрикатов.	6
Тема 3.25. Управление работой глазировочных машин и охлаждающих туннелей	Содержание	
	Регулирование толщины слоя глазури на корпусах конфет или печенья с помощью воздушного ножа. Настройка скорости движения конвейера в охлаждающем туннеле	6
Промежуточная аттестация в форме по ПП 01		
ПП 02. ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях		180
Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		180
Тема 1.1. Инструктаж по ТБ. Изучение должностных обязанностей технолога/мастера смены	Содержание	
	Ознакомление с правами и обязанностями сменного технолога автоматизированных линий. Изучение структуры подчиненности персонала смены (операторы дозаторов, тестомесы, пекари, укладчики).	6
Тема 1.2. Прием-передача смены и анализ выполнения производственного задания	Содержание	
	Анализ работы предыдущей смены по записям в технологических журналах. Оценка выполнения суточного плана, выявление причин простоев автоматизированных линий	6

	или отклонений от графика.	
Тема 1.3. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах по рецептурам	Содержание Расчет рецептурного расхода муки, воды, дрожжей, сахара, жиров для конкретного объема выпуска изделий. Учет поправок на фактическую влажность муки и технологические затраты.	6
Тема 1.4. Организационное обеспечение сырьевого склада и бестарного хранения	Содержание Составление требований-накладных на сырье. Проверка соответствия номеров силосов бестарного хранения муки сопроводительным документам. Контроль графиков зачистки силосов и емкостей для жидких компонентов.	6
Тема 1.5. Расстановка персонала и организация рабочих мест на линиях	Содержание Составление графика выходов персонала на смену с учетом дублирования позиций. Проверка готовности спецодежды, санитарного состояния сотрудников, организация безопасных зон обслуживания конвейеров.	6
Тема 1.6. Технологический аудит готовности автоматизированной линии к пуску	Содержание Визуальный и инструментальный контроль чистоты месильных органов, матриц, люлек расстойных шкафов и пода печи. Оформление разрешения на пуск линии в технологическом журнале.	6
Тема 1.7. Контроль соблюдения параметров замеса и приготовления полуфабрикатов	Содержание Проверка правильности ввода параметров на пульте автоматических дозаторов. Контроль времени брожения, температуры и динамики нарастания кислотности полуфабрикатов, ведение «Журнала приготовления теста»	6
Тема 1.8. Организация контроля процессов разделки и формования	Содержание Организация контрольных взвешиваний тестовых заготовок для определения коэффициента точности делителя. Контроль за настройкой зазоров раскатывающих и закаточных органов линии, минимизация отходов разделки.	6
Тема 1.9. Регулирование параметров окончательной расстойки и выпечки в туннельных печах	Содержание Аудит соблюдения температурно-влажностного режима расстойки. Проверка соответствия температурного шага по зонам туннельной печи технологической карте. Контроль скорости движения пода и времени выпечки.	6
Тема 1.10. Сопровождение процессов охлаждения, нарезки и упаковки хлеба	Содержание Мониторинг температуры мякиша перед нарезкой. Проверка правильности нанесения	6

	даты и сменного кода на клипсу/упаковку. Контроль соблюдения нормативного веса упакованной единицы.	
Тема 1.11. Контроль дозирования семолины и ведения вакуумного замеса макаронного теста	Содержание	
	Проверка калибровки шнековых дозаторов. Анализ показаний вакуумметров. Контроль соблюдения температуры воды для замеса в зависимости от типа изделий (короткорезанные/длинные).	6
Тема 1.12. Организация контроля параметров прессования и формования	Содержание	
	Контроль за недопущением перегрева макаронопресса. Организация контроля длины и толщины стенок сырых макарон при выходе из фильер матрицы.	6
Тема 1.13. Обеспечение и аудит параметров многозонной сушки и стабилизации	Содержание	
	Ежечасный сбор данных со щитов управления о температуре и влажности воздуха по зонам сушки. Анализ влажности макарон на промежуточных этапах, предотвращение трещинообразования.	6
Тема 1.14. Организационно-технологическое обеспечение фасовки и хранения макарон	Содержание	
	Контроль времени выдержки изделий в накопителях до стабилизации влажности. Настройка параметров весовых мультиголовочных дозаторов, проверка герметичности швов упаковки.	6
Тема 1.15. Сопровождение процессов приготовления сиропов и кондитерских масс	Содержание	
	Проверка концентрации сухих веществ в сиропах по рефрактометру. Аудит технологических параметров работы помадосбивальных и месильно-смесительных машин кондитерских линий.	6
Тема 1.16. Контроль процессов формования и выпечки мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Контроль за равномерностью раскладки тестовых заготовок (печенья, пряников) на поду печи. Регулирование температурных зон конвейерной печи для предотвращения деформации полуфабрикатов.	6
Тема 1.17. Организационное обеспечение процессов темперирования и глазирования	Содержание	
	Контроль степени темперирования шоколадных масс (определение индекса темперирования). Проверка температуры глазури в ванне глазировочной машины и температурного режима в охлаждающем туннеле.	6
Тема 1.18. Обеспечение ритмичности скоростной заправки и укладки конфет	Содержание	
	Координация скорости охлаждающего конвейера со скоростью работы заверточных узлов. Контроль качества заправки,	6

	минимизация повреждений и скрапа оберточного материала.	
Тема 1.19. Мониторинг и регистрация данных в Критических Контрольных Точках (ККТ) ХАССП	Содержание	
	Проверка эффективности работы магнитных сепараторов, мукопросеивателей и металлодетекторов на упаковочных линиях. Заполнение рабочих листов ХАССП. Действия при обнаружении критических отклонений.	6
Тема 1.20. Обеспечение системы прослеживаемости сырья и готовой продукции	Содержание	
	Нанесение внутрипроизводственной маркировки (штрихкоды, номера партий) на дежи, емкости, тележки. Прослеживание пути движения партии муки от силоса до готового упакованного паллета в информационной системе.	6
Тема 1.21. Учет, классификация брака и разработка корректирующих действий	Содержание	
	Составление актов о технологическом браке. Классификация брака (по вине оборудования, сырья или персонала). Разработка оперативных мероприятий по устранению причин брака (корректировка режимов).	6
Тема 1.22. Расчет технологических затрат, потерь и фактического выхода продукции	Содержание	
	Сбор данных о количестве затраченного сырья и фактически полученной готовой продукции. Расчет процента выхода изделий, сравнение его с плановым (нормативным) выходом.	6
Тема 1.23. Управление возвратными отходами и организация их повторной переработки	Содержание	
	Определение технологических направлений утилизации отходов. Оформление документации на передачу макаронного лома в диспергатор, хлебных мочек — в замес новых партий согласно рецептурным допускам.	6
Тема 1.24. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в цехе	Содержание	
	Контроль приготовления дезинфицирующих растворов. Организация и приемка работ по очистке конвейерных лент, бункеров и дозаторов. Ведение журнала санитарного состояния цеха.	6
Тема 1.25. Работа с автоматизированными системами управления производством (MES/ERP/1C)	Содержание	
	Регистрация объемов переработанной муки, списания дополнительного сырья и выпуска готовой продукции в цифровой системе учета предприятия (например, 1C: ERP Управление предприятием).	6
Тема 1.26. Расчет показателей эффективности использования линий	Содержание	
	Расчет общей эффективности оборудования (ОЕЕ) на основе трех факторов: доступность (простои), производительность (скорость), качество (доля годной продукции).	6

Тема 1.27. Составление сменного рапорта и технологического отчета	Содержание	
	Заполнение «Сменного рапорта мастера (технолога)». Сведение баланса сырья. Описание всех нестандартных ситуаций, ремонтов и изменений режимов автоматики, произошедших за смену.	6
Тема 1.28. Разработка предложений по оптимизации технологических потоков на линии	Содержание	
	Наблюдение за межоперационными перемещениями полуфабрикатов. Разработка схемы оптимизации (снижение перевалок, устранение заторов на конвейере упаковки).	6
Тема 1.29. Подготовка пакета организационно-технологической документации смены	Содержание	
	Архивация листов ХАССП, температурных графиков датчиков-регистраторов, журналов учета клейковины и кислотности. Передача дел следующему сменному технологу.	6
Тема 1.30. Систематизация материалов практики и составление итогового отчета	Содержание	
	Сбор приложений к отчету (копии технологических карт, бланки рапортов, схем автоматизации). Защита результатов практики перед руководителем.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 02		
ПП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		108
Раздел 1. Производственно-технологический контроль		6
Тема 1.1. Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	Содержание	
	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	6
Раздел 2 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		102
Тема 2.1. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	Содержание	
	Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения муки, Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения дрожжей, сахара, маргарина и другого дополнительного сырья	6
Тема 2.2. Изучение устройств для подготовки муки к производству	Содержание	
	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям мукопросеивателя, основные правила техники безопасности и эксплуатации мукопросеивателя	6
Тема 2.3. Активация дрожжей.	Содержание	
	Рассмотреть виды дрожжей Правила подготовки к производству	6

	прессованных и сухих дрожжей Произвести активацию прессованных дрожжей	
Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса	Содержание Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	6
Тема 2.5. Контроль качества и безопасности сырья	Содержание Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	6
Тема 2.6. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для проведения физико-химических анализов.	6
Тема 2.7. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для проведения физико-химических анализов.	6
Тема 2.8. Актуальные направления совершенствования организации производства	Содержание . Изучение инструкций по ТБ и правил ведения лабораторных журналов. Освоение принципов работы современных приборов: электронных весов, влагомеров (числа падения), рефрактометров, pH-метров, приборов ИДК (для определения качества клейковины). Приготовление титрованных растворов (кислот, щелочей) и индикаторов для проведения физико-химических анализов.	6
Тема 2.9. Качество и безопасность сырья	Содержание Анализ муки (пшеничной/ржаной): определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания),	6

	металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	
Тема 2.10. Качество и безопасность сырья	Содержание	
	. Анализ муки (пшеничной/ржаной): определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания), металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	6
Тема 2.11. Качество и безопасность сырья	Содержание	
	. Анализ муки (пшеничной/ржаной): определение цвета, запаха, вкуса, хруста, зараженности вредителями. Определение влажности (методом высушивания), металломагнитной примеси, кислотности и зольности. Оценка хлебопекарных свойств муки: выделение сырой клейковины, определение ее количества и качества на приборе ИДК; определение автолитической активности (числа падения). Контроль дополнительного сырья: определение подъемной силы дрожжей, влажности и чистоты сахара-песка, кислотности и массовой доли жира в маргарине/маслах, органолептики какао-продуктов.	6
Тема 2.12. Оценка качества и хранение	Содержание	
	Определение влажности, температуры и	6

готовых отделочных полуфабрикатов	титруемой кислотности (или pH) хлебопекарного теста и опар в процессе брожения. Оценка готовности полуфабрикатов перед подачей на разделку автоматизированной линии. Определение влажности и пластических свойств макаронного теста после вакуум-пресса. Определение содержания сухих веществ в кондитерских сиропах рефрактометрическим методом. Контроль плотности и влажности пралиновых, помадных масс и кондитерского теста.	
Тема 2.13. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	Содержание . Определение влажности, температуры и титруемой кислотности (или pH) хлебопекарного теста и опар в процессе брожения. Оценка готовности полуфабрикатов перед подачей на разделку автоматизированной линии. Определение влажности и пластических свойств макаронного теста после вакуум-пресса. Определение содержания сухих веществ в кондитерских сиропах рефрактометрическим методом. Контроль плотности и влажности пралиновых, помадных масс и кондитерского теста.	6
Тема 2.14. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	Содержание Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаронные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	6
Тема 2.15. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения	Содержание Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях.	6

	Макаронные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	
Тема 2.16. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаронные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	6
Тема 2.17. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Хлеб и хлебобулочные изделия: оценка формы, цвета корки, состояния мякиша (пропеченность, промес, пористость). Определение влажности мякиша, кислотности, пористости (на приборе Журавлева) и содержания сахара/жира в сдобных изделиях. Макаронные изделия: оценка внешнего вида, цвета, излома. Определение влажности, кислотности, прочности на излом, а также поведения при варке (состояние варочной воды, коэффициент увеличения массы). Кондитерские изделия: определение щелочности (для печенья, вафель), массовой доли сахара, жира, влажности глазури и корпусов конфет.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 03		
ПП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		36
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		12
Тема 1.1. Организация основного производства.	Содержание	
	Типы и методы организации производства. Составить таблицу Характеристика типов производства. Составление производственной программы подразделения.	6

Тема 1.2. Планирование основного производственного процесса.	Содержание	
	Типы и методы организации производства. Составить таблицу Характеристика типов производства. Составление производственной программы подразделения.	6
Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		30
Тема 2.1. Управление основным производством.	Содержание	
	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе. Составление своего личного жизненного плана карьеры. Составление типовых структур управления производством.	6
Тема 2.2. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	Содержание	
	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе. Составление своего личного жизненного плана карьеры. Составление типовых структур управления производством.	6
Тема 2.3. Организация труда работников предприятия	Содержание	
	Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы. оформление расчётно-платёжных документов. Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно платёжной ведомости на оплату труда работников цеха. Перечисление должностей сотрудников предприятия Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.	6
Тема 2.4. Оформление расчётно платёжных документов	Содержание	
	Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы. оформление расчётно-платёжных документов. Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно платёжной ведомости на оплату труда работников цеха. Перечисление должностей сотрудников предприятия Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.	6
Тема 2.5. Организация расчёта выхода продукции	Содержание	
	Расчёт выхода продукции в ассортименте по	6

в ассортименте	формуле.	
Тема 2.6. Организация расчёта выхода продукции в ассортименте	Содержание	
	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.	6
Тема 2.7. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. Организация документооборота.	6
Тема 2.8. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. Организация документооборота.	6
Тема 2.9. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. Организация документооборота.	6
Тема 2.10. Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Содержание	
	Составление распорядительных документов. Информационно справочных документов. Организационных документов Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. Организация документооборота.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 04		
ПП 05. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		72
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		72
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов • сироп для промочки;	6

	• сироп для глазирования; • сироп инвертный Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление помада сахарная;	6

	• помада основная; • помада шоколадная; • помада молочная Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению плетёных изделий Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление плетёных изделий	6

	• плетенка с иаком • плетенка с кунжутом Подготовка к реализации плетёных изделий Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пшеничного хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пшеничного хлеба • хлеб пшеничный Подготовка к реализации пшеничного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	6

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление ржаного хлеба • хлеб ржаной Подготовка к реализации ржаного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ржаного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба • хлеб многозерновой Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности	6

	продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба	6

	сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных	6

	продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению багетов и батонов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление багетов и батонов Подготовка к реализации багетов и батонов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка багетов и батонов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой	6

	продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	6

	- ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению осетинских пирогов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление осетинских пирогов Подготовка к реализации осетинских пирогов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка осетинских пирогов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки:	6

	- соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	Содержание Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению чиабатт Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление чиабатт Подготовка к реализации чиабатт Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка чиабатт сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления,	6

	оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 05		
ПП 06. Выполнение работ по рабочей профессии "Кондитер"		72
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кондитерских изделий		72
Тема 1.1. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента.	Содержание	
	Изделия: Пирожное «Корзиночка с кремом и вареньем», торт «Бисквитно-кремовый» (стандартный), конфеты «Трюфель классический», нарезные пирожные (типа «Полоска песочная»). Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Организация рабочего места, подбор инвентаря, форм, кондитерских мешков и насадок, разогрев пекарских шкафов. Приемка и взвешивание сырья: Получение муки, сахара, яичных продуктов, сливочного масла, какао-продуктов. Точное дозирование по технологическим картам. Приготовление полуфабрикатов: Замес стандартных видов теста (песочное, бисквитное), приготовление базовых кремов (масляный «Шарлотт» или «Гляссе») и сиропов для промочки. Термическая обработка и темперирование: Выпечка тестовых заготовок при регламентированных температурах. Темперирование шоколада для глазирования трюфелей. Сборка и оформление: Послойная сборка тортов/пирожных, отделка кремом с использованием кондитерских насадок, глазирование конфет. Бракераж и оценка качества: Проведение бракеража готовой продукции (оценка внешнего вида, четкости рисунка крема, консистенции и вкуса).	6
Тема 1.1. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента.	Содержание	
	Изделия: Пирожное «Корзиночка с кремом и вареньем», торт «Бисквитно-кремовый» (стандартный), конфеты «Трюфель классический», нарезные пирожные (типа «Полоска песочная»). Алгоритм выполнения работ:	6

	Подготовительные работы: Организация рабочего места, подбор инвентаря, форм, кондитерских мешков и насадок, разогрев пекарских шкафов. Приемка и взвешивание сырья: Получение муки, сахара, яичных продуктов, сливочного масла, какао-продуктов. Точное дозирование по технологическим картам. Приготовление полуфабрикатов: Замес стандартных видов теста (песочное, бисквитное), приготовление базовых кремов (масляный «Шарлотт» или «Гляссе») и сиропов для промочки. Термическая обработка и темперирование: Выпечка тестовых заготовок при регламентированных температурах. Темперирование шоколада для глазирования трюфелей. Сборка и оформление: Послойная сборка тортов/пирожных, отделка кремом с использованием кондитерских насадок, глазирование конфет. Бракераж и оценка качества: Проведение бракеража готовой продукции (оценка внешнего вида, четкости рисунка крема, консистенции и вкуса).	
Тема 1.1. Изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента.	Содержание Изделия: Пирожное «Корзиночка с кремом и вареньем», торт «Бисквитно-кремовый» (стандартный), конфеты «Трюфель классический», нарезные пирожные (типа «Полоска песочная»). Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Организация рабочего места, подбор инвентаря, форм, кондитерских мешков и насадок, разогрев пекарских шкафов. Приемка и взвешивание сырья: Получение муки, сахара, яичных продуктов, сливочного масла, какао-продуктов. Точное дозирование по технологическим картам. Приготовление полуфабрикатов: Замес стандартных видов теста (песочное, бисквитное), приготовление базовых кремов (масляный «Шарлотт» или «Гляссе») и сиропов для промочки. Термическая обработка и темперирование: Выпечка тестовых заготовок при регламентированных температурах. Темперирование шоколада для глазирования трюфелей. Сборка и оформление: Послойная сборка тортов/пирожных, отделка кремом с использованием кондитерских	6

	насадок, глазирование конфет. Бракераж и оценка качества: Проведение бракеража готовой продукции (оценка внешнего вида, четкости рисунка крема, консистенции и вкуса).	
Тема 1.2 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	Содержание Изделия: Мороженое «Сливочное сливочное» (на соусе англес), сорбет ягодный (низкокалорийный), зефир яблочный на агар-агаре, диетическое овсяное печенье на стевии (без сахара), мусс фруктовый на ксилите. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Подготовка фризера, блендеров, протирачных машин, форм для заморозки и стабилизации пастильных изделий. Приемка и взвешивание сырья: Приемка ягодного/фруктового пюре, нежирных молочных продуктов, желирующих агентов (агар-агар, пектин, желатин) и сахарозаменителей (стевия, эритрит, ксилит). Приготовление смесей и баз: Варка низкокалорийных сиропов, уваривание фруктового пюре с сахарозаменителями, приготовление молочно-сливочной основы для мороженого. Технологический процесс (взбивание/замораживание): Взбивание фруктово-белковых масс (для зефира); фризирование и закаливание мороженого и сорбетов. Формование и стабилизация: Отсадка зефира на пергамент для подсушивания, разливка муссов и сорбетов в формы для застывания. Бракераж и контроль диетических свойств: Проведение бракеража (проверка структуры мороженого на отсутствие кристаллов льда, оценка плотности зефира, проверка вкусовых качеств изделий на сахарозаменителях).	6
Тема 1.2 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	Содержание Изделия: Мороженое «Сливочное сливочное» (на соусе англес), сорбет ягодный (низкокалорийный), зефир яблочный на агар-агаре, диетическое овсяное печенье на стевии (без сахара), мусс фруктовый на ксилите. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Подготовка фризера, блендеров, протирачных машин, форм для заморозки и стабилизации пастильных изделий. Приемка и взвешивание сырья: Приемка ягодного/фруктового пюре, нежирных	6

	молочных продуктов, желирующих агентов (агар-агар, пектин, желатин) и сахарозаменителей (стевия, эритрит, ксилит). Приготовление смесей и баз: Варка низкокалорийных сиропов, уваривание фруктового пюре с сахарозаменителями, приготовление молочно-сливочной основы для мороженого. Технологический процесс (взбивание/замораживание): Взбивание фруктово-белковых масс (для зефира); фризирование и закаливание мороженого и сорбетов. Формование и стабилизация: Отсадка зефира на пергамент для подсушивания, разливка муссов и сорбетов в формы для застывания. Бракераж и контроль диетических свойств: Проведение бракеража (проверка структуры мороженого на отсутствие кристаллов льда, оценка плотности зефира, проверка вкусовых качеств изделий на сахарозаменителях).	
Тема 1.2 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	Содержание Изделия: Мороженое «Сливочное сливочное» (на соусе англес), сорбет ягодный (низкокалорийный), зефир яблочный на агар-агаре, диетическое овсяное печенье на стевии (без сахара), мусс фруктовый на ксилите. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Подготовка фризера, блендеров, протирачных машин, форм для заморозки и стабилизации пастильных изделий. Приемка и взвешивание сырья: Приемка ягодного/фруктового пюре, нежирных молочных продуктов, желирующих агентов (агар-агар, пектин, желатин) и сахарозаменителей (стевия, эритрит, ксилит). Приготовление смесей и баз: Варка низкокалорийных сиропов, уваривание фруктового пюре с сахарозаменителями, приготовление молочно-сливочной основы для мороженого. Технологический процесс (взбивание/замораживание): Взбивание фруктово-белковых масс (для зефира); фризирование и закаливание мороженого и сорбетов. Формование и стабилизация: Отсадка зефира на пергамент для подсушивания, разливка муссов и сорбетов в формы для застывания. Бракераж и контроль диетических свойств: Проведение бракеража (проверка структуры	6

	мороженого на отсутствие кристаллов льда, оценка плотности зефира, проверка вкусовых качеств изделий на сахарозаменителях).	
Тема 1.3 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции.	Содержание	
	Изделия: Фирменный муссовый торт (сложное антреме с уникальной комбинацией слоев), десерт на тарелке в ресторанной подаче, корпусные конфеты ручной работы с комбинированными начинками (например, ганаш-соленая карамель), шоколадная скульптура/декор сложной формы. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Изучение эксклюзивной ТТК, подготовка текстурных силиконовых форм, поликарбонатных форм для конфет, краскопульта (для велюра) и ацетатной пленки. Приемка и взвешивание сырья: Приемка премиальных ингредиентов (натуральные сливки 33-35%, инвертный сахар, тримоллин, фруктовые пюре премиум-класса, профессиональный бельгийский/французский шоколад в каллетах). Создание сложных текстур: Приготовление хрустящих прослоек (крустилантов), жележных центров (кули, компоте), заварных кремов (намелака, курд) и воздушных муссов. Сборка и шоковая заморозка: Сборка муссовых изделий методом «вверх ногами», заливка корпусов конфет шоколадом, деликатное наполнение начинками. Направление изделий в камеру шоковой заморозки. Финальная отделка и декор: Покрытие тортов зеркальной глазурью или велюром; извлечение конфет из форм (глянцевый блеск); создание авторского шоколадного декора (завитки, перья, цветы). Комиссионный бракераж: Проведение глубокого бракеража (оценка среза торта на четкость слоев, проверка глянца корпусных конфет, оценка баланса вкусов и оригинальности подачи десерта).	6
Тема 1.3 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции.	Содержание	
	Изделия: Фирменный муссовый торт (сложное антреме с уникальной комбинацией слоев), десерт на тарелке в ресторанной подаче, корпусные конфеты ручной работы с комбинированными начинками (например, ганаш-соленая карамель), шоколадная скульптура/декор сложной формы. Алгоритм выполнения работ:	6

	Подготовительные работы: Изучение эксклюзивной ТТК, подготовка текстурных силиконовых форм, поликарбонатных форм для конфет, краскопульта (для велюра) и ацетатной пленки. Приемка и взвешивание сырья: Приемка премиальных ингредиентов (натуральные сливки 33-35%, инвертный сахар, тримоллин, фруктовые пюре премиум-класса, профессиональный бельгийский/французский шоколад в каллетах). Создание сложных текстур: Приготовление хрустящих прослоек (крустилантов), жележных центров (кули, компоте), заварных кремов (намелака, курд) и воздушных муссов. Сборка и шоковая заморозка: Сборка муссовых изделий методом «вверх ногами», заливка корпусов конфет шоколадом, деликатное наполнение начинками. Направление изделий в камеру шоковой заморозки. Финальная отделка и декор: Покрытие тортов зеркальной глазурью или велюром; извлечение конфет из форм (глянцевый блеск); создание авторского шоколадного декора (завитки, перья, цветы). Комиссионный бракераж: Проведение глубокого бракеража (оценка среза торта на четкость слоев, проверка глянца корпусных конфет, оценка баланса вкусов и оригинальности подачи десерта).	
Тема 1.3 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж фирменной кондитерской и шоколадной продукции.	Содержание Изделия: Фирменный муссовый торт (сложное антреме с уникальной комбинацией слоев), десерт на тарелке в ресторанной подаче, корпусные конфеты ручной работы с комбинированными начинками (например, ганаш-соленая карамель), шоколадная скульптура/декор сложной формы. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Изучение эксклюзивной ТТК, подготовка текстурных силиконовых форм, поликарбонатных форм для конфет, краскопульта (для велюра) и ацетатной пленки. Приемка и взвешивание сырья: Приемка премиальных ингредиентов (натуральные сливки 33-35%, инвертный сахар, тримоллин, фруктовые пюре премиум-класса, профессиональный бельгийский/французский шоколад в каллетах). Создание сложных текстур: Приготовление	6

	хрустящих прослоек (крустилантов), жележных центров (кули, компоте), заварных кремов (намелака, курд) и воздушных муссов. Сборка и шоковая заморозка: Сборка муссовых изделий методом «вверх ногами», заливка корпусов конфет шоколадом, деликатное наполнение начинками. Направление изделий в камеру шоковой заморозки. Финальная отделка и декор: Покрытие тортов зеркальной глазурью или велюром; извлечение конфет из форм (глянцевый блеск); создание авторского шоколадного декора (завитки, перья, цветы). Комиссионный бракераж: Проведение глубокого бракеража (оценка среза торта на четкость слоев, проверка глянца корпусных конфет, оценка баланса вкусов и оригинальности подачи десерта).	
Тема 1.4 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Содержание Изделия: Пахлава (восточная кухня), торт «Эстерхази» или «Захер» (европейская классика), чак-чак (татарская/башкирская кухня), японский десерт «Моти» с начинкой. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Изучение специфики национальной технологии, подготовка тонких скалок для вытягивания теста, казанков для фритюра, специальных ковриков. Приемка и взвешивание сырья: Получение специфических компонентов (большое количество орехов, мед, рисовая мука «мотикомэ», крахмал, топленое масло, восточные специи). Замес и обработка аутентичного теста: Раскатка многослойного вытяжного теста для пахлав; замес теста для чак-чака; заваривание рисового теста для моти. Тепловая обработка: Выпекание многослойных изделий с ореховой начинкой; жарка элементов во фритюре (для чак-чака); выпечка белково-ореховых коржей (для Эстерхази). Формование и пропитка: Глазирование медовыми сиропами (пахлава, чак-чак), послойное промазывание абрикосовым конфитюром и заливка шоколадной глазурью (торт «Захер»). Бракераж национальных изделий: Оценка соответствия готовых изделий традиционным эталонам (степень пропитанности пахлав,)	6

	хрусткость чак-чака, эластичность оболочки моти, отсутствие комков, выраженность национального вкусового профиля).	
Тема 1.4 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Содержание Изделия: Пахлава (восточная кухня), торт «Эстерхази» или «Захер» (европейская классика), чак-чак (татарская/башкирская кухня), японский десерт «Моти» с начинкой. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Изучение специфики национальной технологии, подготовка тонких скалок для вытягивания теста, казанков для фритюра, специальных ковриков. Приемка и взвешивание сырья: Получение специфических компонентов (большое количество орехов, мед, рисовая мука «мотикомэ», крахмал, топленое масло, восточные специи). Замес и обработка аутентичного теста: Раскатка многослойного вытяжного теста для пахлав; замес теста для чак-чака; заваривание рисового теста для моти. Тепловая обработка: Выпекание многослойных изделий с ореховой начинкой; жарка элементов во фритюре (для чак-чака); выпечка белково-ореховых коржей (для Эстерхази). Формование и пропитка: Глазирование медовыми сиропами (пахлава, чак-чак), послойное промазывание абрикосовым конфитюром и заливка шоколадной глазурью (торт «Захер»). Бракераж национальных изделий: Оценка соответствия готовых изделий традиционным эталонам (степень пропитанности пахлав, хрусткость чак-чака, эластичность оболочки моти, отсутствие комков, выраженность национального вкусового профиля).	6
Тема 1.4 Изготавливать, оформлять, проводить бракераж кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Содержание Изделия: Пахлава (восточная кухня), торт «Эстерхази» или «Захер» (европейская классика), чак-чак (татарская/башкирская кухня), японский десерт «Моти» с начинкой. Алгоритм выполнения работ: Подготовительные работы: Изучение специфики национальной технологии, подготовка тонких скалок для вытягивания теста, казанков для фритюра, специальных ковриков. Приемка и взвешивание сырья: Получение специфических компонентов (большое	6

	количество орехов, мед, рисовая мука «мотикомэ», крахмал, топленое масло, восточные специи). Замес и обработка аутентичного теста: Раскатка многослойного вытяжного теста для пахлавы; замес теста для чак-чака; заваривание рисового теста для моти. Тепловая обработка: Выпекание многослойных изделий с ореховой начинкой; жарка элементов во фритюре (для чак-чака); выпечка белково-ореховых коржей (для Эстерхази). Формование и пропитка: Глазирование медовыми сиропами (пахлава, чак-чак), послойное промазывание абрикосовым конфитюром и заливка шоколадной глазурью (торт «Захер»). Бракераж национальных изделий: Оценка соответствия готовых изделий традиционным эталонам (степень пропитанности пахлавы, хрусткость чак-чака, эластичность оболочки моти, отсутствие комков, выраженность национального вкусового профиля).	
Промежуточная аттестация в форме зачета по ПП 06		

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

1. Наименование.

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

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

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

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

<https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

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

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

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 производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Производственная практика реализуется 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	ПК 1.1	<i>Осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</i>	<i>аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	ПК 1.2	<i>Выполняет технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</i>	
ПП 02	ПК 2.1	<i>Осуществляет организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</i>	
	ПК 2.2	<i>Осуществляет технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</i>	

ПП 03	ПК 3.1	<i>Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</i>
	ПК 3.2	<i>Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</i>
ПП 04	ПК 4.1	<i>Планирует основные показатели производственного процесса</i>
	ПК 4.2	<i>Планирует выполнение работ исполнителями</i>
	ПК 4.3	<i>Организовывает работу трудового коллектива</i>
	ПК 4.4	<i>Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива</i>
	ПК 4.5	<i>Ведет учётно-отчётную документацию</i>
ПП 05	ПК 5.1	<i>Приготавливает тесто различными способами и разделять его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную</i>
	ПК 5.2	<i>Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий</i>
ПП 06	ПК 6.1	<i>Выполняет инструкции и задания по организации рабочего места</i>
	ПК 6.2	<i>Изготавливает, презентует и осуществляет продажу теста, полуфабрикатов, кондитерское и шоколадной продукции</i>
	ПК 6.3	<i>Выполняет подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</i>

	ПК 6.4	<i>Изготавливает, оформляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию</i>	

Приложение 2.1
к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	357
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>357</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>357</i>
2. Структура и содержание дисциплины	359
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>359</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>360</i>
3. Условия реализации дисциплины	366
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>366</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>366</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	368

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую	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

	значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

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	90	54
Самостоятельная работа	22	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	112	54

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Компетенции ОК и ПК
1 семестр		68	
Раздел 1 Основы микробиологии, физиологии		46	
Тема 1.1 Морфология и физиология микробов	Содержание	12	ОК 01 ОК 02
	Понятие о микробиологии. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности.	2	
	Морфология микроорганизмов Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.	2	
	Физиология микроорганизмов Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии и вирусы. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №2 Морфология и физиология основных групп микроорганизмов., Грибы и дрожжи. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
Тема 1.2 Санитарно-показательные	Содержание	16	ОК 01 ОК 02
	Санитарно-показательные микроорганизмы.	2	

микроорганизмы	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	Распространение микроорганизмов в природе Влияние внешней среды на микроорганизмы. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Основные виды микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2	
	Основные виды микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Морфология микроорганизмов	2	
	Самостоятельная работа №4 Физиология микроорганизмов	2	
	Самостоятельная работа №5 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
	Самостоятельная работа №6 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	
Тема 1.3 Распространение микроорганизмов в природе	Содержание	4	OK 01 OK 02
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 1 Распространение микроорганизмов в природе	2	
	Практическое занятие № 2 Распространение микроорганизмов в природе	2	
Тема 1.4 Микробиология	Содержание В том числе практические занятия	14	OK 01 OK 02

основных пищевых продуктов	Практическое занятие № 3 Микробиология основных пищевых продуктов (молоко, молочные продукты, кисломолочные продукты, сыры)	2	
	Практическое занятие № 4 Микробиология основных пищевых продуктов (овощи, плоды, фрукты, зелень, ягоды)	2	
	Практическое занятие № 5 Микробиология основных пищевых продуктов (мясо и мясные продукты, субпродукты)	2	
	Практическое занятие № 6 Микробиология основных пищевых продуктов (рыба, рыбные продукты, морепродукты)	2	
	Практическое занятие № 7 Микробиология основных пищевых продуктов (зерновые, хлеб, мучные продукты)	2	
	Практическое занятие № 8 Микробиология основных пищевых продуктов (баночные консервы)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Микробиология основных пищевых продуктов (яйцо и яичные продукты)	2	
Раздел 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		16	
Тема 2.1 Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	Содержание	12	ОК 01 ОК 02
	Пищевые инфекционные заболевания	2	
	Пищевые отравления	2	
	Глистные заболевания	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по теме «Пищевые инфекционные заболевания»	2	
	Практическое занятие № 10 Решение ситуационных задач по теме «Пищевые инфекционные пищевые отравления»	2	
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных задач по теме «Пищевые инфекционные пищевые отравления»	2	
Тема 2.2	Содержание	4	ОК 01

Глистные заболевания			OK 02
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 12 Разработка мер профилактики гельминтозов, связанных с употреблением продукции из растительного сырья.	2	
	Практическое занятие № 13 Санитарно-паразитологический контроль за безопасностью растительной продукции.	2	
Раздел 3 Основы гигиены и санитарии		50	
Тема 3.1 Основные сведения о гигиене и санитарии	Содержание	6	OK 01 OK 02
	Основные сведения о гигиене и санитарии Личная гигиена работников предприятий.	2	
	Требования системы ХАССП, санитарных норм и правил.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 14 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
2 семестр		44	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования	Содержание	24	OK 01 OK 02
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.	2	
	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	
	В том числе практические занятия		

	Практическое занятие №15 Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	
	Практическое занятие №16 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие №17 Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
	Самостоятельная работа №9 Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	2	
	Самостоятельная работа №10 Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	
	Содержание Самостоятельная работа №11 Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	2	
Тема 3.3 Дезинфекция, дезинсекция дератизация	Содержание	6	OK 01 OK 02
	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на предприятиях питания, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 18 Виды дезинфицирующих растворов и их применение	2	
	Практическое занятие № 19 Виды дезинфицирующих растворов и их применение	2	
Тема 3.4 Основные сведения о	Содержание	4	OK 01 OK 02
	В том числе практические занятия		

гигиене и санитарии труда	Практическое занятие № 20 Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
	Практическое занятие № 21 Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
Тема 3.5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	Содержание	6	OK 01 OK 02
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 22 Санитарные требования к оборудованию	2	
	Практическое занятие № 23 Санитарные требования к инвентарю, посуде	2	
	Практическое занятие № 24 Санитарные требования к таре	2	
Тема 3.6 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	Содержание	4	OK 01 OK 02
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 25 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие № 26 Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	2	
Тема 3.7 Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	Содержание	2	OK 01 OK 02
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 27 Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: Основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основных пищевых инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве Уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале.	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.

	Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	

Приложение 2.2
к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	372
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	372
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	372
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	374
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	374
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	375
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	381
3.1. Материально-техническое обеспечение	381
3.2. Учебно-методическое обеспечение	381
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	383

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»: формирование у студентов понятий о теоретических основах процессов пищевой технологии, подготовка студентов к решению вопросов, связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	В профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	90	54
Самостоятельная работа	22	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	112	54

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
1 семестр		68	
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств			
Тема 1.1 Гидромеханические процессы	Содержание учебного материала	26	ОК 01, ПК 1.1
	Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	2	
	Перемещение жидкостей (насосы)	2	
	Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	
	Разделение неоднородных систем	2	
	Перемешивание в жидких средах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Сравнение и области применения насосов различных типов	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	2	
	Практическое занятие № 3. Неоднородные системы и методы их разделения	2	
	Практическое занятие № 4. Перемешивание в жидких средах	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение рабочих процессов перемещения и сжатия газов в компрессорной машине.	2	

	Практическое занятие № 6. Расчет мощности, затрачиваемой на перемешивание жидких пищевых сред	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Классификация гидромеханических процессов»	2	
	Самостоятельная работа № 2 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Силы, действующие в жидкости, давление в жидкости»	2	
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ПК 1.1
	Основы теплопередачи в аппаратуре	2	
	Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	Выпаривание	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7. Расчёт и анализ процессов нагревания и охлаждения при тепловой обработке пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие № 8. Определение коэффициента теплопередачи в выпарном аппарате	2	
	Практическое занятие № 9. Расчёт коэффициента теплопередачи и поверхности теплообмена	2	
	Практическое занятие № 10. Расчёт теплоты, выделяющейся при конденсации	2	
	Практическое занятие № 11. Определение средней разности температур	2	

	Практическое занятие № 12. Расчёт расхода пара на выпаривание	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Сравнение коэффициентов теплоотдачи при разных режимах течения»	2	
	Самостоятельная работа № 4 Составление схемы «Факторы, влияющие на коэффициент теплопередачи»	2	
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание учебного материала	20 (36)	ОК 01, ПК 1.1
	Основы массопередачи	2	
	Абсорбция	2	
	Перегонка жидкостей	2	
	Экстракция	2	
	Адсорбция	2	
	Сушка	2	
	Кристаллизация	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Движущая сила массопередачи и способы её увеличения»	2	
	Самостоятельная работа № 6 Составление принципиальной схемы абсорбционной установки	2	

	Самостоятельная работа № 7 Построение кривой сушки по опытным данным	2	
2 семестр		44	
	Содержание учебного материала	16 (36)	ОК 01, ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Абсорбционные установки	2	
	Практическое занятие № 14. Специальные виды перегонки	2	
	Практическое занятие № 15. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	Практическое занятие № 16. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	Практическое занятие № 17. Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
	Практическое занятие № 18. Тепловой баланс кристаллизации с охлаждением	2	
	Практическое занятие № 19. Расчёт материального баланса простой перегонки	2	
	Практическое занятие № 20. Расчёт теплоты на нагрев и испарение смеси	2	
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ПК 1.1
	Искусственное охлаждение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 21. Умеренное и глубокое охлаждения	2	
	Практическое занятие № 22. Расчёт времени замораживания пищевых продуктов	2	
	Практическое занятие № 23. Расчёт необходимой толщины теплоизоляции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Анализ влияния температуры конденсации на энергоэффективность	2	
	Самостоятельная работа № 9 Подготовка развёрнутого ответа по теме «Оценка энергопотребления холодильной установки»	2	
Тема 5. Механические процессы	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ПК 1.1
	Измельчение твёрдых материалов (виды, оборудование, области применения)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 24. Крупное измельчение	2	
	Практическое занятие № 25. Среднее и мелкое измельчение	2	
	Практическое занятие № 26. Оценка энергоэффективности измельчения	2	
	Практическое занятие № 27. Сверхтонкое измельчение	2	
	Самостоятельная работа № 10 Подготовка развёрнутого ответа по теме» Классификация и сортировка материалов»	2	

	Самостоятельная работа № 11	2	
	Подготовка развёрнутого ответа по теме «Смещение твёрдых материалов»		
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего		112	
Теоретические занятия		36	
Практические занятия		54	
Самостоятельная работа		22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

8. Науменко, Т. В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование: учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148196>

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	386
1.1. ЦЕЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	386
1.2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	386
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	389
2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	389
2.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	390
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	402
3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	402
3.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	402
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	404

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 1.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения	Тема №1.2. Алгоритмы автоматизации производства Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики) Тема 2.3. Цифровые	90	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		информационно й безопасности	устройства и исполнительные механизмы Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированн ые производства		

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	136	82
Самостоятельная работа	34	-
Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего	170	82

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
7 семестр		170	
Раздел 1. Автоматизация производства		54	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ПК 1.1
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	2	

	Законы автоматического управления. Позиционный, пропорциональный, интегральный, пропорционально-интегральный, пропорционально-интегрально-дифференциальный законы управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы. Правила чтения структурных и функциональных схем. Эффективность автоматизации. Технико-экономические показатели автоматизации. Снижение трудоемкости, повышение производительности, улучшение качества продукции. Оценка затрат на внедрение и эксплуатацию автоматизированных систем.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 1. Графическое представление записи алгоритма.	2	
	Практическая работа № 2. Анализ структуры автоматизированной системы управления (АСУ) технологическим процессом. Составление блок-схемы цепи управления.	2	
	Практическая работа № 3. Выбор закона автоматического управления для технологического процесса	2	
	Практическая работа № 4. Расчет экономической эффективности автоматизации технологического процесса	2	
	Практическая работа № 5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов и оценка погрешности измерений	2	
	Практическая работа № 6. Анализ переходных процессов и оценка качества регулирования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.	2	
	Самостоятельная работа №2 Составление сравнительной таблицы систем пассивного и активного контроля (по 4-5 признакам сравнения).	2	

Тема №1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ПК 1.1
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов. Понятие алгоритма. Свойства алгоритмов: детерминированность, результативность, массовость, дискретность. Способы записи алгоритмов. Словесный способ записи. Графический способ записи (блок-схемы). Программный способ записи. Правила построения блок-схем алгоритмов. Условные обозначения блоков: начало/конец, ввод/вывод, условие, процесс. Примеры алгоритмов управления типовыми процессами. Алгоритм пуска и останова технологического оборудования. Алгоритм поддержания температуры. Алгоритм дозирования компонентов.	2	
	Алгоритмизация технологических процессов. Этапы разработки алгоритма управления. Формализация технологической задачи. Построение математической модели. Проверка работоспособности алгоритмов. Методы отладки алгоритмов. Анализ алгоритмов на полноту и корректность. Документирование алгоритмов. Составление технической документации. Алгоритмические карты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 7. Разработка линейного алгоритма пуска технологической линии	2	
	Практическая работа № 8. Разработка разветвляющегося алгоритма выбора режима сушки	2	
	Практическая работа № 9. Разработка алгоритма управления процессом нагрева жидкости в емкости (линейный алгоритм).	2	
	Практическая работа № 10. Разработка алгоритма выбора режима работы оборудования в зависимости от параметров сырья.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.	2	

	Самостоятельная работа №4 Разработка блок-схемы алгоритма работы системы аварийной защиты технологической линии (по заданным условиям).	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ПК 1.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	Числовое программное управление (ЧПУ): терминология, классификация. Системы ЧПУ в пищевом машиностроении.		
	Средства программирования промышленных контроллеров. Обзор современных сред разработки.		
	Языки программирования стандарта. Язык релейной логики. Язык функциональных блоков. Язык структурированного текста.		
	Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	Программируемые логические контроллеры (ПЛК). Архитектура ПЛК. Модули ввода-вывода. Цикл сканирования.		
	Системы диспетчерского управления и сбора данных (SCADA). Назначение, функции, примеры SCADA-систем (WinCC, MasterSCADA, Trace Mode, Citect). Разработка человеко-машинного интерфейса (HMI).		
	Облачные технологии в автоматизации. Промышленный интернет вещей (IIoT). Удаленный мониторинг и управление.		
	Защита программного обеспечения. Лицензирование. Резервное копирование. Кибербезопасность АСУ ТП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 11. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	2	
	Практическая работа № 12. Разработка программы управления электродвигателем на языке релейной логики	2	

	Практическая работа № 13. Разработка программы управления технологическим оборудованием на языке функциональных блоков	2	
	Практическая работа № 14. Построение функциональной схемы автоматического управления уровнем жидкости	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.	2	
	Самостоятельная работа №6 Подготовка сравнительного анализа SCADA-систем (MasterSCADA, WinCC, Trace Mode) по критериям: стоимость, функционал, простота освоения.	2	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		70	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ПК 1.1
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация. Задающие устройства, измерительные устройства, сравнивающие устройства, усилительные устройства, исполнительные устройства. Функциональные схемы систем автоматического управления. Правила построения. Условные обозначения. Разомкнутые и замкнутые системы автоматического управления. Системы с обратной связью.	2	

	Системы автоматического регулирования. Стабилизирующие, программные, следящие системы. Динамические характеристики систем автоматического управления. Переходные процессы. Качество регулирования. Показатели качества: время регулирования, перерегулирование, установившаяся ошибка. Методы оценки качества регулирования. Математическое описание систем управления. Передаточные функции. Временные и частотные характеристики.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа № 15. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2	
	Практическая работа № 16. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов. Оценка точности измерений, определение погрешности.	2	
	Практическая работа № 17. Построение функциональной схемы автоматического управления для заданного технологического процесса.	2	
	Практическая работа № 18. Анализ переходных процессов в системах автоматического регулирования. Определение качества регулирования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.	2	
	Самостоятельная работа №8 Выполнить вручную или в CAD функциональную схему автоматизации теплообменника с обозначением всех элементов по ГОСТ.	2	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	38	ОК 01, ПК 1.1
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров. Датчики температуры. Термопреобразователи сопротивления (ТСМ, ТСР): устройство, принцип действия, маркировка. Термпары: принцип действия, типы, применение.	2	

Датчики давления и разрежения. Деформационные датчики (пружинные, мембранные, сильфонные). Пьезоэлектрические датчики.	2	
Датчики уровня. Поплавковые датчики. Емкостные датчики. Ультразвуковые датчики. Радиоволновые датчики.	2	
Датчики расхода. Расходомеры переменного перепада давления. Электромагнитные расходомеры. Вихревые расходомеры. Ультразвуковые расходомеры.	2	
Датчики концентрации, влажности, вязкости, pH. Принципы действия, применение в пищевой промышленности.	2	
Датчики технологических параметров. Выбор датчиков для конкретных условий эксплуатации.	2	
Монтаж и эксплуатация датчиков. Правила установки, подключения, калибровки. Периодичность поверки.	2	
Датчики положения и перемещения. Путевые и концевые выключатели. Индуктивные, емкостные, оптические датчики приближения. Энкодеры.	2	
В том числе практических и лабораторных работ		
Практическая работа № 19. Изучение конструкции датчика температуры.	2	
Практическая работа № 20. Проверка исправности, очистка от загрязнений, определение типа по маркировке.	2	
Практическая работа № 21. Изучение конструкции датчика давления. Проверка работоспособности, настройка пороговых значений.	2	
Практическая работа № 22. Изучение конструкции датчика уровня. Проверка исправности, имитация срабатывания.	2	
Практическая работа № 23. Изучение конструкции датчика расхода. Анализ показаний, выявление возможных неисправностей.	2	
Практическая работа № 24. Расчет гидравлического сопротивления регулирующего клапана	2	
Практическая работа № 25. Расчет теплового режима датчика температуры	2	
Практическая работа № 26. Анализ метрологических характеристик датчиков	2	
Практическая работа № 27. Анализ электрической схемы управления и	2	

	устранение неисправностей		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.	2	
	Самостоятельная работа №10 Заполнить таблицу: «Тип датчика – Принцип действия – Измеряемый параметр – Применение в пищевой промышленности».	2	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ПК 1.1
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы. Электромеханические исполнительные механизмы. Устройство, принцип действия, применение (МЭО, МЭК). Пневматические исполнительные механизмы. Гидравлические исполнительные механизмы. Устройство, принцип действия, применение. Преимущества и недостатки, применение.	2	
	Регулирующие органы. Регулирующие клапаны (седельные, шаровые, дисковые). Заслонки, шиберы. Выбор регулирующего органа в зависимости от свойств среды. Правила эксплуатации исполнительных механизмов. Проверка исправности, очистка от загрязнений, смазка, санитарная обработка, замена быстроизнашивающихся деталей. Системы позиционирования. Датчики обратной связи (энкодеры, потенциометры). Точность позиционирования. Безопасность при эксплуатации исполнительных механизмов. Предохранительные устройства. Блокировки. Выбор исполнительного механизма и регулирующего органа. Методика расчета. Учет гидравлического сопротивления. Определение пропускной способности.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ		

	Практическая работа № 28. Изучение конструкции датчика деформации.	2	
	Практическая работа № 29. Анализ метрологических характеристик датчиков	2	
	Практическая работа № 30. Анализ электрической схемы управления и разработка предложений по модернизации	2	
	Практическая работа № 31. Проектирование структурной схемы автоматизированной линии производства растительного масла	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №11 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.	2	
	Самостоятельная работа №12 Разработать инструкцию по техническому обслуживанию регулирующего клапана (проверка, очистка, смазка, замена уплотнений)	2	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		46	
	Содержание учебного материала	24	ОК 01, ПК 1.1
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов. Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты. Человеко-машинный интерфейс	2	
	Промышленные сети передачи данных. Протоколы Системы технического зрения. Применение для контроля качества, сортировки, идентификации.	2	

	Цифровые двойники технологических процессов. Применение для прогнозирования, оптимизации и обучения персонала. Большие данные в пищевой промышленности. Сбор, хранение, анализ данных. Применение для прогнозирования спроса, оптимизации производства, управления качеством. Кибербезопасность автоматизированных систем. Угрозы и методы защиты. Сетевые экраны, шифрование, управление доступом. Искусственный интеллект в автоматизации. Машинное обучение. Нейронные сети. Применение для прогнозирования отказов оборудования, оптимизации режимов работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 32. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	
	Практическая работа № 33. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
	Практическая работа № 34. Расчет экономической эффективности внедрения гибкого автоматизированного производства	2	
	Практическая работа № 35. Расчет пропускной способности промышленной сети	2	
	Практическая работа № 36. Анализ кейса по внедрению цифровых систем мониторинга на пищевом предприятии	2	
	Практическая работа № 37. Моделирование работы системы технического зрения для контроля качества	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №13 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.	2	
	Самостоятельная работа №14 Подготовить аргументы «за» и «против» цифровой трансформации производства для участия в дискуссии на занятии.	2	
	Самостоятельная работа №15 Составить сравнительную таблицу промышленных протоколов связи (Modbus, Profibus, Ethernet/IP) по 5 параметрам.	2	

Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ПК 1.1
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Роботизация промышленного производства. Применение промышленных роботов в пищевой промышленности: паллетирование, упаковка, сортировка, фасовка. Гибкие автоматизированные производства (ГАП). Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация.	2	
	Экономическая гибкость. Оценка эффективности внедрения гибких автоматизированных производств. Коллаборативные роботы (коботы). Применение, безопасность, взаимодействие с человеком.	2	
	Мобильные роботы и AGV (автоматизированные транспортные средства). Применение для транспортировки сырья, материалов, готовой продукции. Перспективы развития робототехники в пищевой промышленности. Искусственный интеллект в управлении роботами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 38. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	2	
	Практическая работа № 39. Моделирование работы системы технического зрения для контроля качества	2	
	Практическая работа № 40. Расчет энергоэффективности автоматизированного оборудования	2	
	Практическая работа № 41. Итоговая практическая работа: комплексный анализ автоматизированной системы	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №16 Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.	2	
	Самостоятельная работа №17 Написать эссе на тему: «Роботизация пищевой промышленности: вызовы и перспективы» (объем 1-2 страницы).	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего		170	
Теоретические занятия		54	
Практические занятия		82	
Самостоятельная работа		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Приложение 2.4
к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	407
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	407
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	407
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	410
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	410
2.2. Содержание дисциплины	411
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	421
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	421
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	425

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: изучение основных положений и разделов компьютерной графики; получение навыков практического использования компьютера; получение отчетливого представления о роли информационных технологий в современном мире.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации

информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№ п/ п	Дополнительные профессиональ- ные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объ- ем часов	Обоснования включения в ра- бочую програм- му
1	Цифровые ин- струменты в про- фессиональной деятельности	Работа в цифро- вой среде, ис- пользование цифровых про- дуктов, автома- тизация процес- сов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспе- чения информа- ционной без- опасности	Тема 1.2. Состав и структу- ра персональных ЭВМ и вычисли- тельных систем Тема 2.2. Технология обра- ботки числовой информации. Электронные таб- лицы Тема 2.3 Техноло- гия хранения, по- иска и сортировки ин- формации. Базы данных Тема 2.4 Мультимедийные технологии Тема 3.1 Локальные и глобальные ин- формационные системы и теле-	120	Внедрение циф- ровых компе- тенций в обра- зовательный процесс

			коммуникации Тема 4.1 Основы обеспечения ин- формационной безопасности		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготов- ки
Учебные занятия	124	74
Самостоятельная работа	32	-
Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего	156	74

2.2. Содержание дисциплины

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
3 семестр		156	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		24	
Тема 1.1. Понятие информа- ционных техноло- гий и информаци- онных систем	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество.	2	
	Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Цифровая культура: история возникновения и тенденции развития Цифровое пространство Искусственный интеллект, роботы и боты. Виртуальная реальность.	2	
	Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной дея- тельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	2	
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 1 Поиск информации с помощью справочно-правовых систем КонсультантПлюс и Гарант	2	
	Самостоятельная работа 1 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».	2	

	2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».		
	Самостоятельная работа 2 Подготовка сообщений, докладов, презентаций на темы: -Информационные системы в управлении, -Информационные справочные системы, -Информационные поисковые системы, -Информационная система, -онлайн-сервис «Консультант +»	2	
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02
	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Подготовка персонального компьютера к работе; неисправности и методы их устранения.	2	
	Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	2	
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 2 Операционная система Windows. Установка и удаление программ. Получение информации о характеристиках компьютера.	2	
	Самостоятельная работа 3 Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	2	
	Самостоятельная работа 4 Подготовка докладов на темы: -Организации безопасной работы с компьютерной техникой. -Защита от электромагнитного излучения. -Компьютер и зрение. -Проблемы, связанные с мышцами и суставами. -Рациональная организация рабочего места.	2	
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	

Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		78	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала	24	OK 01 OK 02
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2	
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 3 Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы.	2	
	Практическое занятие 4 Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	2	
	Практическое занятие 5 Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания.	2	
	Практическое занятие 6 Работа с графическими объектами.	2	
	Практическое занятие 7 Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Электронного оглавления.	2	
	Практическое занятие 8 Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки.	2	
	Практическое занятие 9	2	

	Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: возможности рецензирования, элементы панели Формы, макросы.		
	Практическое занятие 10 Корректировка рецептуры с учётом замены сырья	2	
	Практическое занятие 11 Оформление товарной и товарно-транспортной накладных.	2	
	Самостоятельная работа 5 Создание комплексных документов в текстовом редакторе: Подготовка сообщений, рефератов, докладов на темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»	2	
	Самостоятельная работа 6 Сканирование и распознавание документов в программе Fine Reader. Сохранение цифрового документа в различных приложениях.	2	
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала	30	OK 01 OK 02
	Технологии обработки числовой информации. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 12 Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	2	
	Практическое занятие 13 Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций.	2	
	Практическое занятие 14 Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Практическое занятие 15	2	

	Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.		
	Практическое занятие 16 Разработка таблицы «Расчёт норм расхода сырья и учёт отходов»	2	
	Практическое занятие 17 Разработка таблицы «Расчёт пищевой и энергетической ценности продукта»	2	
	Практическое занятие 18 Расчёт рецептур и себестоимости продукции	2	
	Практическое занятие 19 Анализ динамики качества сырья	2	
	Практическое занятие 20 Создание сложных взаимосвязанных документов. Консолидация данных. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2	
	Практическое занятие 21 Дополнительные возможности табличного редактора. Связь листов таблицы. Построение макросов.	2	
	Практическое занятие 22 Прогнозирование срока годности сырьевого продукта. Анализ влияния температуры и влажности на стабильность продукта	2	
	Самостоятельная работа 7 Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных».	2	
	Самостоятельная работа 8 Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).	2	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Самостоятельная работа 9 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2	OK 01 OK 02
	Содержание учебного материала	14	
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access.	2	

	Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.		
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 23 Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами	2	
	Практическое занятие 24 Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
	Практическое занятие 25 Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	
	Практическое занятие 26 Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	2	
	Самостоятельная работа 10 Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.	2	
	Самостоятельная работа 11 Создание многотабличной базы данных «Поставщики» для хранения информации о поставщиках сырья и материалов. Связывание таблиц. Составление запросов и отчетов.	2	
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	10	OK 01 OK 02
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	2	
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 27 Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	

	Практическое занятие 28 Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
	Самостоятельная работа 12 Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».	2	
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации		34	
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала	34	OK 01 OK 02
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст.	2	
	Сеть Интернет. Структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы.	2	
	Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Использование ключевых слов, фразы для поиска информации. Комбинации условия поиска. Интернет как единая система ресурсов.	2	
	Основы проектирования Web – страниц. Основные типы веб сайтов (корпоративные, блоги, интернет магазины, лендинги и т.д.). Роль веб страницы в современном цифровом пространстве. Базовые понятия: домен, хостинг, сервер, клиент.	2	

Определение целевой аудитории. Постановка целей и задач веб-страницы. Создание карты сайта и структуры навигации. Дизайн веб-страниц. Принципы графического дизайна: цвет, типографика, композиция, контраст, баланс.		
Язык разметки HTML5. Основные теги и их семантика. Структура HTML-документа Тэги тела документа Базовые тэги html Каскадные таблицы стилей CSS3: основы оформления и позиционирования. Введение в JavaScript: интерактивность и динамическое поведение.	2	
Создание сайта средствами языка разметки HTML Создание HTML-документа в редакторе Блокнот Гипертекстовые ссылки Добавление стилей в документ Размещение таблицы на Web-странице Размещение графики на Web-странице	2	
В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
Практическое занятие 29 Подключение к Интернету. Создание и отправдение электронного письма с помощью программы Outlook Express.	2	
Практическое занятие 30 Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet	2	
Практическое занятие 31 Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	2	
Практическое занятие 32 Создание Web-сайта на языке HTML.	2	
Практическое занятие 33 Создание Web-сайта на языке HTML.	2	
Практическое занятие 34 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
Практическое занятие 35 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
Практическое занятие 36 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	

	Самостоятельная работа 13 Поиск и изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	
	Самостоятельная работа 14 Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.	2	
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		20	
Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала:	20	OK 01 OK 02
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность. Безопасность в информационной среде. Классификация средств защиты.	2	
	Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Создание аварийного загрузочного диска. Резервное копирование данных. Коварство мусорной корзины. Установка паролей на документ.	2	
	Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов. Что такое компьютерный вирус. Виды компьютерных вирусов Основные источники вирусов и последствия их действия.	2	
	Организация защиты от компьютерных вирусов. Способы профилактики и методы борьбы с компьютерными вирусами. Антивирусные программы. Обзор антивирусных программ. Виды антивирусных программ и их характеристика. Особенности работы антивирусных программ. Требования к антивирусным программам.	2	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Эргономические требования к рабочему месту. Электробезопасность при работе с компьютерной техникой.	2	

	Безопасная эксплуатация компьютерного оборудования. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение. Профилактика заболеваний, связанных с работой за компьютером.		
	В том числе практических занятий и самостоятельных работ		
	Практическое занятие 37 Работа с антивирусной программой	2	
	Самостоятельная работа 15 Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ»,	2	
	Самостоятельная работа 16 Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».	2	
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
	ЗАЧЕТ	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего		156	
Теоретические занятия		50	
Практические занятия		74	
Самостоятельная работа		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475890>
2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469957>
3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469958>
4. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475550>
5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475889>
6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474747>
7. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476348>
8. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего професси-

онального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425>

9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474841>

10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476555>

11. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : уч. пособие / С. Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209012> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для СПО / О. С. Логунова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-507-44824-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247580> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : учебное пособие для СПО / В. А. Алексеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9546-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198506> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Лопатин, В. М. Информатика : учебник для СПО / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9430-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221225> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254684> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для СПО / . — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Лисин, П. А. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности. Пищевая промышленность : учебное пособие для СПО / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45377-1. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302453> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-507-44924-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249632> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для спо / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-507-45948-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292052> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472502>

3. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е. В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов ; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451933>

6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473093>

7. Сети и телекоммуникации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.] ; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475704>

8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва : Изда-

тельство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>

10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>
11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>
15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>
16. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>
17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>
18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>
19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>
20. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>
21. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологии поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа - информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации;	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов,	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.

читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	лов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ 01. История России»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	429
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	430
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	434
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	435

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 02. История

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины является 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-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История России» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	34	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	34	
Раздел 1 С древних времен до Петра Первого		14	
Тема 1.1 Россия – священная наша держава	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	История гимна и флага 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.		
	Практическое занятие №1. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства Разработка инфографики «Многообразие стилей художественной культуры в Российской Федерации». Составление таблицы «Международные отношения»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2 Александр Невский как спаситель Руси	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.		
	Практическое занятие №2. Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

	иностранцами захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе народных ополчений. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси Анализ и составление схемы «Значение объединения Великой и Малой Руси.»		
Тема 1.3 Воим под царя восточного, православного	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	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.		
	Самостоятельная работа №1. Пётр Великий. Строитель великой империи Составление таблицы «Реформы Петра», систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.	2	ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №3 Строительство великой империи: цена и результаты. Профессионально-ориентированное содержание: Анализ исторических источников по теме «Реформы Петра. Нововведения в торговле и кулинарии».	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 2 Становление новой России		8	
Тема 2.1 От великих потрясений к Великой Победе	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.		
	Самостоятельная работа № 2 Февральская и Октябрьская революции в России. Анализ, поиск информации. Хронология Революции Анализ результатов Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Анализ влияния революционных событий на бытовые предпочтения населения Профессионально-ориентированное содержание: Разработка продуктовой корзины на основе анализа исторических источников	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

	Практическое занятие №4 Битва за Москву. Блокада Ленинграда Профессионально-ориентированное содержание: Товары первой необходимости, продукты питания в блокадном Ленинграде. Анализ исторических источников по теме. Заполнение таблицы «Эвакуация ленинградцев «Дорога жизни»»;	2	ОК 02, ОК 01, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 5 В буднях великих строек Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики– процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. Составление схемы «Достижения советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов».	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Раздел 3 Россия конца 20 века – начала 21 века		12	
Тема 3.1 От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	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.		
	Практическое занятие № 6 История антироссийской пропаганды Ливонская война–истoki 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	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

	большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии. Работа с политической картой мира.		
Тема 3.2 Россия. XXI век	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений—дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. 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.		
	Практическое занятие № 7 Россия сегодня. Экономическое развитие России в 2014-2026 г.г. Профессионально-ориентированное содержание: Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Самостоятельная работа №3. Специальная военная операция на Украине. Выявление основных причин СВО Задания, направленные на формирование умений проводить поиск исторической информации в письменных источниках. Профессионально-ориентированное содержание: Разновидность современных сухих пайков армии РФ.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3 Зачет	Зачет	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Всего:		34	

Теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	
Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин оснащен в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный
2. Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2114313>
3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366671>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости 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.	– знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация знаний о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).
Умеет: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига	– умение выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – умение анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – сформированность умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества,	

российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	– быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрация уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	

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

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

(70 ч.)

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	442
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	441
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	449
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	451

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.02. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и

	применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

	общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
	3 семестр	34	
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		40	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	10	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Англоязычные страны. Краткое описание отрасли в стране изучаемого языка. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.</i>		
	«Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи»	2	
	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	
	Национальные и государственные праздники страны изучаемого языка Просмотр учебных видео по теме. Составление календаря праздников.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Групповое изучающее чтение текста по теме «Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие № 2. Чтение и перевод тематических диалогов по теме занятия. Составление диалогов по теме занятия. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	

Тема 1.2. Роль образования в современном мире	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК 01-06, ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся № 1. Сделать презентацию по теме: «Достопримечательности Лондона»	2	
	Содержание учебного материала	12	
	<i>Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения</i>		
	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	
	«Образование в современном мире: Китай, США, Европа». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	2	
	«Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования»	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 4. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
Тема 1.3.	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК 01-06,
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Составить компаративную таблицу по теме: «Система образования России и Великобритании»	2	
	Содержание учебного материала	12	ОК 01-06,

Значение иностранного языка в освоении профессии	<i>География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.</i>		ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Просмотр видео по теме «Профессиональный диалог». Ответы на вопросы по просмотренному видео (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие № 6. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	2	
	Практическое занятие № 7. Чтение и перевод тематических диалогов по теме занятия. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Подготовить сообщение по теме: «Значение иностранного языка в освоении профессии»	2	
	4 семестр	36	
Тема № 1.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06,

Основы делового общения	<i>Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения</i>		ОК 09
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 8. Просмотр видео по теме «Проведение телефонных переговоров. Составление деловых писем, докладных записок, заявлений». Ответы на вопросы по видео.	2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.</i>		
	«Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 9. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.	2	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		4	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)</i>		
	«Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Придаточные предложения условия (1-2 тип). Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 4. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки».	2	

Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		2	
Тема № 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ОК 09
	<i>История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала</i>		
	«История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		24	
Тема № 4.1. Чертежи техническая документация и	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала</i>		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 10. Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	2	
Тема № 4.2. Инструменты, оборудование и	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Работа мастерской /цеха/бюро. Неличные формы глагола (Infinitive).</i>		
	Практическое занятие № 11.	2	

станки	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Инструменты, оборудование, станки»/ «Программы и программное обеспечение» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 5. Составить словарь профессиональных терминов.	2	
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, ОК 09
Техника безопасности и охрана труда	<i>«Техника безопасности и охрана труда на производстве». World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).</i>		
	Просмотр видео по теме «Техника безопасности на производстве». Ответы на вопросы по видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №12 «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на производстве.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 6. Составить памятку по «Технике безопасности»	2	
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, ОК 09
Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	<i>Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).</i>		
	Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и	2	

	поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»		
Тема 4.5. Саморазвитие профессии	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, ОК 09
	<i>Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола.</i>		
	<i>Повторение пройденного ранее грамматического материала.</i>		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 14. Дискуссия «Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 7. Подготовка развернутого ответа «Карьерный рост техника-технолога»	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего:		70	
Теоретические занятия		28	
Практические занятия		28	
Самостоятельная работа		14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

- *оборудованием:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — ISBN 978-5-0054-2171-5

2. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 368 с. — ISBN 978-5-0054-2840-01.

3. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1.

5. Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З. В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5389/796937/>

2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/471736>

3. Голубев А.П. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебное издание / Голубев А.П., Бессонова Е. И., Смирнова И.Б. - Москва : Академия, 2024. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/798312/>

4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9— URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5560/781456/>

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: <https://urait.ru/bcode/533005>

6. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339809>

7. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298541>

8. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное издание / Щербакова Н. И., Звенигородская Н.С. — Москва: Академия, 2024. - 320 с. — ISBN 978-5-0054-3007-6 (Специальности среднего профессионального образования). — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/817927/>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Learn English. British Council - The United Kingdom's international organisation for cultural relations and educational opportunities. // Интернет-ресурс – British Council, 2024 — URL: <https://learnenglish.britishcouncil.org/>

2. Видео уроки по английскому языку / Проект Английский язык онлайн — Native English // Интернет-ресурс – ENGV.RU, 2024— URL: <https://engv.ru/category/grammar/>

3. Левченко, В. В. Английский язык для экономистов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16155-7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

Приложение 2.7
к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ 03. Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	459
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	461
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	469
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	471

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человека - и	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления

	природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности.	рисками ЧС на рабочем месте.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции Вооруженных Сил России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов	Коды ОК и ПК
7 семестр		68	
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		26	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией.	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.	2	

Тема 1.3 Современные средства и устройства информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	14	ОК 01, 02, 04, 07
	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Классификация приборов радиационной разведки и контроля. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационной разведки, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе, проверка работоспособности.	2	
	Практическое занятие № 2. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационного контроля, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе.	2	
	Практическое занятие № 3. Приборы химической разведки, их принцип действия и основные характеристики. Подготовка приборов химической разведки к работе, определение в атмосфере ОВ и АХОВ. Приборы радиационной, химической разведки и контроля нового поколения.	2	
	Практическое занятие № 4. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера в профессиональной деятельности. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС в профессиональной деятельности	2	

	Практическое занятие № 5. Изучение прав граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей организаций в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ специальности техника-технолога, возможные опасные и чрезвычайные ситуации на производстве.	2	
	Практическое занятие № 6. Подбор исторических фактов применения оружия массового поражения и его последствий.	2	
Тема 1.4. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте.	2	
Тема 1.5 Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ возможных опасных и чрезвычайных ситуаций в сфере общественного питания. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2	

Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		42	
Модуль «Основы военной службы»			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	Содержание учебного материала	4	
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевоего самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе Подбор исторических фактов применения робототехнических комплексов военного назначения в современных вооруженных конфликтах. Сочинение-рассуждение на тему: Робот-администратор торгового зала: сказка или реальность, вымысел или факт?	2	
Тема 2.2. Аксиология военной службы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9 Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция). Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? Подготовить сообщение на тему: Армейский техник-технолог к службе готов! Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2. Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного	2	

	производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.		
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №10. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности. Альтернативная гражданская служба. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации. Министерства внутренних дел Российской Федерации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3. Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества.	2	
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по строевой подготовке	2	
	Практическое занятие № 12.	2	

	Тренинг умений строевой и физической подготовки изучение основ общевойскового боя; Анализ основных понятий общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр);		
	Практическое занятие № 13. Тренинг разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата Калашникова	2	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания 2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 14. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	2	
Модуль «Основы медицинских знаний»			
Тема 2.6. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Решение ситуационных задач по профилактике инфекционных заболеваний и определению бациллоносительство. Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Составление перечня обязательных прививок для работников в сфере общественного питания Составление таблицы медицинских противопоказаний в сфере общественного питания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4. Составление опорного конспекта по теме «Микробиология, иммунология и эпидемиология в профессиональной деятельности техника-технолога». Характеристика методов иммунопрофилактики. Составление правил проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	2	
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04,

Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	-	07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 16. Решение ситуационных задач по оказанию первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5. Проведение тренинга умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях на рабочем месте	2	
Тема 2.8. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	-	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	
Тема 2.9 Зачет	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего		68	
Теоретические занятия		26	
Практические занятия		28	
Самостоятельная работа		14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащен в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абрамова, С.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — Текст: непосредственный.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Сапронов Ю.Г., Занина И. А. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. - (Специальности среднего профессионального образования). — ISBN 978-5-0054-1101-3 — Текст: непосредственный.

5. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131103.html>.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст : электронный. - URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>.

2. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10496-5. — URL: <https://book.ru/book/945216>. — Текст : электронный.

3. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137705>.

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>.

5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538055>.

6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524>.

7. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513805>.

8. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с	грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определяют ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природоохранной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить	

коллегами, руководством, клиентами для создания человеко-и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<u>Знать:</u> основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; боевые традиции Вооруженных Сил России	демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; применяет профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы; демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<u>Уметь:</u> владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов

		выполнения практических работ
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
<u>Знать:</u> характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
<u>Уметь:</u> демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	477
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	478
	489
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	490

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ 04. Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	2	3	4
3 семестр		34	
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		2	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	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». Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		10	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
Совершенствование техники бега на короткие дистанции, техники спортивной ходьбы	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
Совершенствование техники длительного бега	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники длительного бега во времякроссадо 15-20минут, техникибеганасредниеидлинныедистанции		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала:	2	ОК 04, 08
Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		

Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30м, 60м, 100м, 400м, 500м(д), 1000м(ю), 2000м(д), 3000м(ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
Раздел 3. Волейбол		22	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практических занятий	2	
Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Практическое занятие 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		ОК 04, 08
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и Боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 9. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 10. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		

Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 11. Отработка навыков судейства в волейболе		
Тема 3.7. Контроль выполнения	Содержание учебного материала	10	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 12. Выполнение передачи мяча в парах		
	Практическое занятие 13. Выполнение передачи мяча в парах	2	
тестов по волейболу	Практическое занятие 14. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 15. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 16. Зачет	2	
4 семестр		32	
Раздел 4. Баскетбол		16	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 18. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 19. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 20. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		

Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по	Содержание учебного материала	4	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 21. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие 22. Игра по правилам	2	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	4	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 23. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие 24. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика		14	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 25. Отработка строевых приёмов		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 26. Отработка техники акробатических упражнений		
Тема 5.3 Упражнения на брусках. Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 04, 08
	Практическое занятие 27 Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 28 .Разучивание и выполнение упражнений с гириями		
	Содержание учебного материала	6	

Тема 5.4 Упражнения на бревне ППФП	Практическое занятие 29. Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок.	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 30. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Практическое занятие 31. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Практическое занятие 32. Зачет	2	
5 семестр		34	
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	14	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 33. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов. Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 34. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 35. Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Практическое занятие 36. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	2	
	Практическое занятие 37. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.	2	
	Практическое занятие 38. Контроль комбинации на бревне, брусьях.	2	
	Практическое занятие 39. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП	2	
Раздел 6. Бадминтон		14	
Тема. 6.1.	Содержание учебного материала	2	

Игровая стойка, Основные удары в бадминтоне	В том числе практических занятий		ОК 04, 08
	Практическое занятие 40. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 6.2. Поддачи	Содержание учебного материала	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 41. Отработка подач		
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	2	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 42. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»		
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	8	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 43. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие 44. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие 45. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие 46. Игра по правилам	2	
Раздел 7. Настольный теннис		6	
Тема 7.1. Настольный теннис	Содержание учебного материала	6	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 47. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки.	2	
	Практическое занятие 48. Тактика защиты и нападения. Накаты. Подрезка. Тактика парной игры.	2	
	Практическое занятие 49. Зачет. Учебная парная игра	2	

6 семестр		32	ОК 04, 08
Раздел 9. Лыжная подготовка		8	
Тема 9.1. Лыжная подготовка (для южных районов кроссовая подготовка)	Содержание учебного материала	8	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 50. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке.	2	
	Практическое занятие 51. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	2	
	Практическое занятие 52. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	2	
	Практическое занятие 53. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков. Первая помощь при травмах и обморожениях	2	
Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		12	
Тема.10.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	12	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 54 Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	2	
	Практическое занятие 55. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	2	
	Практическое занятие 56. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие 57. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	

	Практическое занятие 58. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Практическое занятие 59. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Раздел 11. Гимнастика.		12	
Тема.11.1. Гимнастика (виды, техника)	Содержание учебного материала	12	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 60. Оздоровительные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 61. Спортивные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 62. Прикладные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 63. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 64. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 65. Зачет	2	
7 семестр		34	
Раздел 12. Степ-аэробика.		16	ОК 04, 08
Тема.12.1. Степ-аэробика (виды, техника, упражнения)	Содержание учебного материала	16	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 66. Степ-аэробика как средство оздоровительной физической культуры	2	
	Практическое занятие 67. Основные элементы степ-аэробики	2	
	Практическое занятие 68. Разучивание базовых шагов. Упражнения.	2	
	Практическое занятие 69. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 70. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 71. Силовые упражнения с помощью степ-платформ	2	
	Практическое занятие 72. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 73. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 13. Фитнес.		18	

Тема.13.1. Фитнес (виды, техника, упражнения)	Содержание учебного материала	18	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 74. Виды фитнеса и их характеристика, например: классическая аэробика, фитбол-гимнастика, силовой фитнес, система Пилатес	2	
	Практическое занятие 75. Основы здорового образа жизни. Здоровье человека как ценность, составляющие здорового образа жизни, физическое самовоспитание.	2	
	Практическое занятие 76. Общая физическая и специальная подготовка студентов в образовательном процессе с использованием фитнес-программ.	2	
	Практическое занятие 77. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 78. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 79. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 80. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 81. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 82. Зачет.	2	
8 семестр		12	
Раздел 14. Танцевальная аэробика.		12	
Тема.14.1. Танцевальная аэробика (виды, техника, упражнения)	Содержание учебного материала	4	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 83. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 84. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 15. Легкая атлетика		8	
Тема.15.1. Легкая атлетика (виды, техника, упражнения)	Содержание учебного материала	8	ОК 04, 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 85. Гимнастика. Выполнение различных упражнений, требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	
	Практическое занятие 86. Выполнение различных упражнений, требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	

	Практическое занятие 87. Метания снарядов (диск, копье и так далее)	2	
	Практическое занятие 88. Зачет.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего		182	
Теоретические занятия		2	
Практические занятия		180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

- *спортивное оборудование*: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр; лыжный инвентарь.

- *технические средства обучения*:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева.-[7-изд.,стер.]-Москва:Издательский дом Академия,2020.-320с.-ISBN978-5-4468-9406- 2 - Текст: непосредственный

3.2.2 Электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования/А.Б.Муллер[идр.].—Москва:Издательство Юрайт,2023. —424с.— (Профессиональное образование).—ISBN978-5-534-02612-2.—Текст:электронный//ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>

2. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545162>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования/Ю.Н.Аллянов,И.А.Письменский.—3-изд.,испр.—Москва:Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163>

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544814>

3. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования/В.В.Ягодин.—Москва:Издательство Юрайт,2024.— 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542058>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования и системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий зачёта
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> 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/ специальности.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

Приложение 2.9

к ПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«СГ.05 Основы финансовой грамотности»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	482
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	485
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	502
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	505

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности»: формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека, совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной направленности.

Дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.1	- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - 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 в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
ОК.2	- определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и

	- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	финансового благополучия
ОК.3	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; -осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; -планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; - грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	- актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; -различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; -структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей;

ОК.4	- работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности
ОК.5	- грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ,	- принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ
ОК.7	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	- правила экологической безопасности; - принципы бережливого производства

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
5 семестр		34	
РАЗДЕЛ 1 ДЕНЬГИ И ОПЕРАЦИИ С НИМИ		16	
Тема 1.1 Деньги и платежи	Содержание учебного материала	2	
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс	2	ОК 01, 02, 03
Тема 1.2 Платежи и расчеты.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 03
	Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов. Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы).	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №2 Определение покупательской способности денег. Решение практико-ориентированных задач на определение рисков, связанных с использованием денег Решение практико-ориентированных задач по использованию разных платежных инструментов с учетом особенностей своей специальности	2	
	В том числе самостоятельная работа		
	Самостоятельная работа №1 Составление таблицы «Функции денег». Решение практико-ориентированных задач	2	
Тема 1.3 Покупки и цены	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,

	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка).	2	03
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №3 Решение практико-ориентированных задач по определению стоимости товара с учетом скидок и рекламных акций	2	
Тема 1.4 Реклама	Содержание учебного материала	2	
	Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки.	-	01, 03 ,04, 05
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №3 Решение практико-ориентированных задач: 1.Расчет полной цены. 2. Выбор и обоснование наилучшего предложения (работа в парах) 3. Определение влияния неценовых факторов на совершение покупки (состав, используемые материалы и технологии, ценности бренда и др.)	2	
Тема 1.5 Безопасное использование денег	Содержание учебного материала	2	
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета. Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности	-	02, 03,04
	В том числе самостоятельная работа		
	Самостоятельная работа №2 Составление схемы «Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок» Составление алгоритма безопасного использования платежных инструментов.	2	

	Решение ситуационных задач		
Раздел 2 Планирование и управление личными финансами		10	
Тема 2.1 Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 03, 04, 05, 07
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета. Планирование личного бюджета и оценка его выполнения. Возможности для повышения дохода с учетом особенностей своей специальности Личные сбережения. Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №4 Разработка семейного и личного бюджетов Составление инструкции о безопасном использовании сберегательных инструментов. Выбор и обоснование добросовестного поставщика финансовых услуг (работа в парах)		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Анализ возможностей сокращения расходов и повышения доходов Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов. Выбор банка и оценка доходности банковского вклада. Анализ необходимости и требуемого объема сбережений с учетом особенностей своей профессии/специальности	2	
Тема 2.2 Кредиты и займы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 03, 05, 07
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Выбор банка и банковского кредита. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование. при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2	

	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №5 Анализ безопасного использования кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор и обоснование оптимальных условий заимствования. Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат) Управление личным бюджетом. Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов Решение практико-ориентированных задач	2	
Раздел 3. Риск и доходность		4	
Тема 3.1 Инвестирование и страхование	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Стратегия инвестирования. Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат) Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов. Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3 Предпринимательство	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03, 07
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса.	-	
	В том числе практические занятия		

	Практическое занятие №6 Разработка бизнес-плана Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий. Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей профессии/специальности Характеристика разделов бизнес-плана	2	
РАЗДЕЛ 4 ФИНАНСОВАЯ СРЕДА		4	
Тема 4.1 Финансовые взаимоотношения с государством	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 03, 07
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования. Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП. Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения в разных профессиях. Защита прав граждан в финансовой сфере	-	
	В том числе практические занятия		
	Практическое №7 Решение практико-ориентированных задач: 1. Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения в организациях торговли 2. Формы защиты прав граждан в финансовой сфере	2	
Тема 4.2 Зачет	Зачет	2	
	Всего	34	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Освоение программы дисциплины «*Основы финансовой грамотности*» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по финансовой грамотности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «*Основы финансовой грамотности*» входят:

- информационно-коммуникационные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Шитов, В. Н. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва: КноРус, 2025. — 250 с. — ISBN 978-5-406-14364-3. — URL: <https://book.ru/book/957194> (дата обращения: 06.05.2026). — Текст: электронный.
2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. — . — 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 288 с.
3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. — 2-е изд. стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 128 с.
4. Косаренко, Н. Н. Правовые основы регулирования финансовой деятельности: учебное пособие / Н. Н. Косаренко. — Москва: Русайнс, 2026. — 147 с. — ISBN 978-5-466-09342-1. — URL: <https://book.ru/book/958517> (дата обращения: 06.05.2026). — Текст: электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство

Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>.

2. Каджаева М.Р. Электронный учебно-методический комплекс «Финансовая грамотность»: / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева, Е.Г. Метревели. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/>.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/>.
10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fincult.info/>.
11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.

3.2.4. Перечень нормативных правовых актов, которые раскрывают отдельные аспекты тем, заявленных программе

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».
3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».
4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».
5. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».
6. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».
7. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».

8. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».
9. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».
10. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ «О национальной платежной системе».
11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».
12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. 2.
13. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».
14. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Базовый уровень

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте; способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях; может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации; может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования; способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	<i>Оценка результатов устного опроса;</i> <i>Оценка результатов практической работы;</i> <i>Оценка результатов тестирования;</i> <i>Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися</i> <i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий</i>

-структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности; - принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ; - правила экологической безопасности; - принципы бережливого производства.	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета; - способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей; - способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности; - демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе; - демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ; - демонстрирует знание правил экологической безопасности; - демонстрирует знание принципов бережливого производства.	
Уметь: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; -выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; -определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	- определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи; - осуществляет планирование действий для решения задачи; - определяет ресурсы для решения задачи; - выполняет составленный план; - оценивает полученный результат; - определяет задачи для сбора информации; - планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	<i>Оценка результатов устного опроса;</i> <i>Оценка результатов практической работы;</i> <i>Оценка результатов тестирования;</i> <i>Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися.</i> <i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных</i>

- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - производить расчеты по валютно-обменным операциям; - планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; ; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; - грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; - производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий; демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; планирует траектории профессионального и личностного развития; выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности; учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производит расчеты по валютно-обменным операциям; планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; анализирует бизнес-идею; проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес-идеи; проводит финансовые расчеты, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами;

заданий

- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности; - грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; - проявлять толерантность в коллективе; - оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации; грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов; демонстрирует толерантное поведение; выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами; демонстрирует соблюдение норм экологической безопасности; демонстрирует понимание важности ресурсосбережения и определяет направления его применения.	

Приложение 2.10

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рабочая программа дисциплины
«Основы бережливого производства»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	511
2. Структура и содержание учебной дисциплины	512
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	517
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	519

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы Учебная дисциплина «СГ.ХХ. Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 07 (возможно частичное участие дисциплины в формировании ОК 01, ОК 03, ОК 04).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов бережливого производства для решения задач профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.1	- определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - 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 в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - этапы планирования для решения задач; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
ОК.7	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	- правила экологической безопасности; - принципы бережливого производства

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	44
в т.ч.	
теоретические занятия	18
практические занятия	18
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы бережливого производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Коды ОК и ПК
1	2	3	4
2 семестр		44	
Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		32	
Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание учебного материала	12	ОК 01, 07
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство».	2	
	Концепция бережливого производства. Ключевые понятия бережливого производства. Основополагающие принципы. Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ", "Группа ГАЗ", ОАО "РЖД", Госкорпорация "Ростех", ПАО "Сбербанк России") ¹	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования)	2	
	Практическое занятие № 2. Фабрика процессов как основа бережливого производства в профессиональной деятельности (мотивационная игра).	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра по методу «Фабрика процессов» с учетом отраслевой специфики и профессиональной направленности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа № 1. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Составление сравнительной таблицы традиционного подхода и бережливого производства.	2	
Тема 1.2. Действия, добавляющие ценности и потери.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 07
	Клиент. Процессный подход. Структура выполняемых операций: добавляющая ценность, потери 1 и 2 рода. Влияние потерь на себестоимость производства продукции/оказания услуг.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №4 Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2. Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика	2	
Тема 1.3. Картирование потока создания ценности.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 07
	Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Инструменты картирования потока создания ценности. Составление карты активности процесса. Матрица реагирования цепочки поставок.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 5. Воронка разнообразия производства. Анализ точек принятия решения.	2	
	Практическое занятие № 6. Создание карты текущего, идеального и целевого состояния потока по фабрике процессов (снятом на первом занятии).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа № 3. Виды картирования. Картирование текущего состояния. Картирование целевого состояния. Картирование процесса. Картирование рабочего места.	2	
Тема 1.4. Методы решения проблем.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 07
	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. (ОК 01) Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №7 Выбор метода и инструментов для анализа проблем, выявленных в ходе картирования на фабрике процессов	2	
	Практическое занятие №8 Проведение анализа методом «Временной анализ». Проведение анализа «Сбор данных». Составление диаграммы Исикавы.	2	
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		12	
Тема 2.1. Методы и инструменты бережливого производства.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 07
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Рока-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 9. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью	2	

Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 07
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	2	
Тема 2.3. Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 07
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4. Применение методов мотивации персонала в рамках учебного проекта. Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала	2	
Тема 2.4. Зачет	Зачет.	2	ОК 01, 07
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего:		44	
Теоретическое обучение		18	
Практические занятия		18	
Самостоятельная работа		8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие

специальные помещения:

Кабинет, оснащенный

- оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

стенды;

- техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением
(рабочее место

преподавателя);

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Давыдова, Н.С. Основы бережливого производства: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова, М.Г. Некрасова, Д.А. Попов, О.В. Ракшина, С.Л. Чуйкова, Е.А. Шашенкова. Под ред. Е.А. Шашенковой, Н.С. Давыдовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г. – 320 с. ISBN 978-5-0054-0975-1

2. Зинчик, Н. С. Бережливое производство: учебник / Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова, Ю. И. Растова. — Москва: КноРус, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-406-12699-8.

3. Курамшина, А.В. Основы бережливого производства: учебник / А.В. Курамшина, Е.В. Попова. — Москва: КНОРУС, 2024. — 200 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12476-5

3.2.2. Электронные издания

1. Бродецкий, Г. Л. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517345>
2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793>
3. Вершинин, О. Как помогает бережливое производство и для какого бизнеса подходит / О. Вершинин. — Текст: электронный // Интернет-портал — ООО «НЕЙРОС». Санкт-Петербург, 2024 — URL: <https://neiros.ru/blog/management/kak-berezhlivoe-proizvodstvo-pomozhet-i-dlyakakogo-biznesa-podoydet/4>. Киселев, А.А. Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341>
5. Клюев, А. В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под редакцией И. В. Ершовой. 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139518.html>
6. Симонова, М. В. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7 — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519424>
7. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544921>
8. Шмелёва, А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н.Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 2.11

**к ОПОП-П по специальности
19.01.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

**Рабочая программа дисциплины
«Русский язык»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык».....	524
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	529
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	542
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	545

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки 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;
- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, 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; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

- 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 в практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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 Овладение универсальными регулятивными действиями: 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;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов,

	деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. Язык и речь. Культура речи		10	ОК 04, ОК 05
Тема 1.1. Язык как знаковая система. Основные функции языка	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Язык как знаковая система. Лингвистика как наука. Язык и культура. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка: литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг. Роль литературного языка в обществе <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Составление текста «Роль русского языка в специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</i>		
Тема 1.2 Система языка. Культура речи как раздел лингвистики	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Русский язык как система. Основные единицы и уровни языковой системы Языковая норма, ее признаки и функции. Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.		

	Профессионально ориентированное содержание <i>Составление текста «Специальность «Технология продуктов питания из растительного сырья» в современном мире»</i>		
Тема 1.3. Основные виды словарей	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь. <i>Кулинарный словарь.</i> Профессионально ориентированное содержание <i>Анализ словарной статьи «Традиционная кухня русского народа» (работа в парах)</i>		
Тема 1.4 Речь как деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	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). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения, говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Профессионально-ориентированное содержание: <i>Комплексный анализ текста «Традиции русского этикета за столом»</i>		
	Практическое занятие №1 Составление текста публичного выступления с учетом норм употребления языковых средств в соответствии с речевой ситуацией. Профессионально-ориентированное содержание:	2	

	Составление текста для выступления «Технолог продуктов питания – это звучит гордо!»		
Раздел 2. Функциональная стилистика. Культура речи		10	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1 Функциональные стили речи. Разговорный стиль	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Особенности функциональных стилей речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Диалог. Монолог Профессионально-ориентированное содержание: <i>Комплексный анализ рассказа А.П. Чехова «Сирена» (работа в парах)</i>		
	Практическое занятие №2 Составление схемы «Языковые особенности научного стиля речи» Профессионально-ориентированное содержание: <i>Комплексный анализ текста «Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии»</i>	2	
	Практическое занятие №3 Составление схемы «Языковые особенности официально-делового стиля речи» Профессионально-ориентированное содержание: <i>Комплексный анализ текста «Должностная инструкция технология продуктов питания из растительного сырья»</i>	2	
	Практическое занятие №4 Составление схемы «Языковые особенности публицистического стиля речи» Профессионально-ориентированное содержание: <i>Комплексный анализ текста «Домашние заготовки» (работа в парах)</i>	2	
	Практическое занятие №5 Составление схемы «Языковые особенности художественного стиля речи» Профессионально-ориентированное содержание:	2	

	<i>Комплексный анализ текста «Гимн обеду» (В. Маяковский)</i>		
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста		4	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Текст как произведение речи	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвистический анализ текста.		
	Практическое занятие № 6 Редактирование текста. Способы редактирования текста. <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> <i>Редактирование текста профессиональной направленности. Составление связного высказывания по теме «Мое любимое блюдо»</i>	2	
Раздел 4. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		6	ОК 04, ОК 05
Тема 4.1 Фонетика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> <i>Расстановка ударения в профессионализмах и определение их лексического значения (панирование, отбивание, тушение, темперирование, бланширование, пассерование, жиловка)</i>		
Тема 4.2 Орфоэпические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Произношение гласных и согласных звуков. Произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.		

	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> <i>Определение в тексте «Традиционные блюда народов мира» заимствованных слов и расстановка в них ударения</i>		
	Практическое занятие №7. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> <i>Фонетический анализ слов: заправка, мясорубка, мастика, помадка, глазурь.</i>	2	
Раздел 5. Орфография. Основные правила орфографии		4	ОК 04, ОК 05
Тема 5.1 Орфографические нормы русского языка	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №8 Выполнение грамматических упражнений по правописанию безударных гласных, звонких и глухих согласных, о/е после шипящих и ц, чередующихся гласных в корне Анализ различий в правописании слов <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Комплексный анализ текста «Русское застолье в произведениях Н.А. Некрасова»</i>		
	Практическое занятие №9 Выполнение грамматических упражнений по правописанию приставок на з-/с, и/ы после приставок, приставок при- и пре- Анализ различий в правописании слов <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Комплексный анализ текста «Праздники» (И.С.Шмелев)</i>	2	
2 семестр		44	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы		8	ОК 04, ОК 05

Тема 6.1 Лексика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Виды лексики: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы. Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас. Особенности русского речевого этикета. Исконно-русские слова. Заимствованные слова. Старославянизмы. Устаревшие (архаизмы, историзмы). Неологизмы. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Профессионально-ориентированное содержание: <i>Составление словаря профессиональной лексики по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья»</i>		
Тема 6.2 Фразеологизмы и их роль в речи	Содержание учебного материала	2	
	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.		
Тема 6.3 Лексические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.		
	Практическое занятие №10 Профессионально ориентированное содержание Комплексный анализ текста из учебного пособия В.И.Богушевой «Технология приготовления пищи» Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» (работа в мини-группах)	2	

Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		4	ОК 04, ОК 05
Тема 7.1 Способы словообразования в русском языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ.		
	Практическое занятие №11. <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Выполнение практикоориентированных заданий по теме «Правописание профессиональных сложных слов»	2	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы		14	ОК 04, ОК 05
Тема 8.1 Части речи в русском языке.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи их роль в построении текста. Имя существительное как часть речи. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. НЕ с существительными. Правописание -Н-, -НН- в существительных		
	Практическое занятие №12 <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Выявление в профессионально направленном тексте прилагательных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен прилагательных.	2	

	Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания прилагательных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №13 <i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	
	Выявление в профессионально направленном тексте числительных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен числительных. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания числительных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №14 <i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	
	Выявление в профессионально направленном тексте местоимений, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа местоимений. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания местоимений в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №15 <i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	
	Выявление в профессионально направленном тексте глаголов и глагольных форм, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа глагола, причастия, деепричастия. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания глагола, причастия, деепричастия в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №16 <i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	
	Выявление в профессионально направленном тексте наречий, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа наречий.		

	Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания наречий в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №17 Профессионально-ориентированное содержание Выявление в профессионально направленном тексте служебных частей речи. Выполнение грамматических упражнений по применению правил употребления служебных частей речи в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
Раздел 9. Синтаксис. Синтаксические нормы. Пунктуация		18	ОК 04, ОК 05, 09
Тема 9.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, 09
	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Виды связи слов в словосочетании. Свободные и несвободные словосочетания. Значение словосочетания в построении предложения. Профессионально-ориентированное содержание <i>Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевая ценность и химический состав продуктов питания» (Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – М.: КноРус, 2026. – 191 с. – ISBN 978-5-406-15500-4. – URL: https://book.ru/book/960272. – Текст: электронный)</i>		
Тема 9.2 Предложение	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №18 Профессионально-ориентированное содержание Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Значение супов в питании» (Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780 . – Текст: электронный.)		

	Практическое занятие №19 Определение грамматической основы в односоставных предложениях <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» (Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)	2	
	Практическое занятие №20 Определение грамматической основы в предложениях с осложнениями. <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Приготовление бульонов» (Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)	2	
	Практическое занятие №21 Выполнение грамматических упражнений составлению сложных предложений с различными видами связи <i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Растительные масла» (Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)	2	

	Практическое занятие №22 Выполнение грамматических упражнений по расстановке знаков препинания в сложных предложениях с различными видами связи. Профессионально-ориентированное содержание Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевые жиры» (Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)	2	
	Практическое занятие №23 Выполнение грамматических упражнений составлению предложений с прямой и косвенной речью, цитатами. Профессионально-ориентированное содержание Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Комбинированные жиры» (Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)	2	
	Практическое занятие №23 Профессионально-ориентированное содержание Комплексный анализ текста профессиональной направленности по определению синтаксических средства выразительности «Филатов Л.А. «Про Федота-стрельца, удалого молодца»	2	
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация		Экзамен	6

Консультации	7	
Всего:	78	
Теоретическое обучение	30	
Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам филологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Воителева, Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Воителева Т.М. – М.: Академия, 2024. – 224 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режимдоступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

4. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

5. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))
7. www.metodiki.ru (Методики).
8. www.posobie.ru (Пособия).
9. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

10. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель – учителю» издательства «Просвещение»).
11. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
12. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
13. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
14. www.gramota.ru (Справочная служба).
15. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1 Тема 1.3 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8 Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8 Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста

**Рабочая программа дисциплины
«Литература»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература».....	548
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	560
3. Условия реализации программы	582
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	584

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы 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 к 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 9; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении – произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в – процессе литературного образования; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; – готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о

	- 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем 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 использования знаний в	литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

	познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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	ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский

	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике

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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных	ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	произведениях; – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; – готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	156
в т.ч.	
теоретические занятия	94
практические занятия	62
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	62
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала Литература играет важное место в жизни человека в разных сферах: в развитии личности, в образовании, в формировании культуры и в досуге. Литературный процесс. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Отмена крепостного права. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И. Герцена, В.Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С. Тургенев, И.А. Гончаров, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский, Н.С. Лесков и др.) Новые типы героев в литературе. Профессионально-ориентированное содержание: Поиск информации с использованием различных источников о традиционной кухне России в 19 веке.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06,
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		50	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> 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, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты		
	Практическое занятие №2 Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> 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; Жизнь и творчество Ф.И.Тютчева. Основные темы и художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Ф.И. Тютчева .Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>		
	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 Жизнь и творчество А.А.Фета. сновные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>	2	
	Практическое занятие №3	2	
	Чтение и анализ стихотворений Ф.И.Тютчева Чтение и анализ стихотворений А.А.Фета. Профессионально-ориентированное содержание: Составление устного ответа «Фет-помещик (бульоны и пастила к императорскому столу)»		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	<i>Для чтения и изучения:</i> 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.		ОК 06, ОК 09
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	2	
	Практическое занятие №4 Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i> Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Русское застолье в лирических произведениях Н.Некрасова».	2	
Тема 1.6. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». 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,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	Практическое занятие №5 Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	
2 семестр		44	
Тема 1.7 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> 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. Работа с избранными эпизодами, подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Духовные искания А.Болконского и П.Безухова	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Изображение войны в романе. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Платона Каратаева и Тихона Щербатого. «Мысль народная». Роль народа и личности в истории. М.Кутузов и Б.Наполеон		
	«Мысль семейная» в романе «Война и мир». Семья Ростовых, Болконских, Курагиных. Основополагающие принципы этих семей. Гербы семей. Новые семьи в романе. Женские образы в романе. Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «На кухне Софьи Толстой. Как жили и ели в Ясной Поляне?»	2	
	Практическое занятие №6 Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде хронологической таблицы и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>	2	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> повесть «Очарованный странник» Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Лескова. Профессионально-ориентированное содержание: «Что значит быть мастером своего дела?». Поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» (на примере рассказа «Левша») Подготовка развёрнутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Особенности монастырской кухни»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказ «Ионыч», комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
пьесы «Вишнёвый сад»	Практическое занятие №7 Тема деградации личности в рассказе «Ионыч». Своеобразие чеховского изображения темы деградации человеческой личности. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа.	2	
	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	Практическое занятие №8 Анализ 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» Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа «Кулинарные рецепты А. П. Чехова»	2	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении. Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		12	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»		ОК 03, ОК 05
	Жизнь и творчество писателя. Воспевание здоровый человеческих чувств в произведениях А.И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И. Куприна. Трагизм любви в творчестве писателя. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»)		
	Практическое занятие №9 Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Постное меню. Салаты и советы от А.И.Куприна».	2	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №10 «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	
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других.	-	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие №11 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>	2	
Раздел 4. Литература XX века		64	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №12 Общая характеристика цикла «Темные аллеи». Анализ темы любви в творчестве писателя, определение новизны в сравнении классической традицией. Анализ фрагментов произведений: «Легкое дыхание», «Темные аллеи». Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа «Русская кухня буниных времен».	2	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> 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» Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Практическое занятие №13 Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах» Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №14 Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки» Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда в стихотворении «Гимн обеду»	2	
3 семестр		34	
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> 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	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №15 Работа с инфоресурсами, подготовка 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».	2	
	Практическое занятие №16 Анализ поэтических произведений С.А.Есенина с точки зрения идейно-художественного своеобразия, композиции, средств художественной выразительности. Определение темы, сюжета, жанра. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i> Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционные блюда рязанской земли в стихотворениях С.Есенина»	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э.	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...»,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	«Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др.		
	Практическое занятие №17 Анализ стихотворений (не менее двух по выбору). Например, Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии».	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> М. И. Цветаева. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	Практическое занятие №18 Индивидуальная работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения»	2	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> 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»		
	Практическое занятие №19 Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»	2	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь».		
	Практическое занятие №20 Подготовка развернутого ответа по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы), рассказ «Судьба человека» Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
	Практическое занятие №21 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. Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня донских казаков»	2	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита» Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библийский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.		
	Практическое занятие №22 Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»;	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала» Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Культура употребления еды в творчестве М.А. Булгакова».		
4 семестр		44	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя» Профессионально-ориентированное содержание: Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> 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 Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»;	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие №23	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского. Чтение и анализ поэмы «Василий Теркин», «По праву памяти»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> 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)		
	Практическое занятие №24 Исследование проблемы реального подвига реальных людей, жертвенности, патриотизма и подвига советского человека в годы ВОВ на примере романа Б.Васильева «А зори здесь тихие...»		
	Практическое занятие №25 Тема нравственного выбора в произведениях о ВОВ. Анализ идейно-художественного содержания в произведениях В.В. Быкова «Сотников», В.Л. Кондратьева «Сашка». Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Мини-сочинение «Что для меня есть «подвиг человеческий»?» Новое осмысление проблемы человека на войне.		
	Практическое занятие №25 Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. 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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Полевая кухня в произведениях о ВОВ»		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие №26 Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	2	
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	-	ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Стихотворения о ВОВ с использованием поэтических произведений и литературных источников (О. Бергольц, К. Симонов, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.)		
	Практическое занятие №27 Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть</i>	2	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые» Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения. Чтение и анализ фрагментов пьесы		
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»		
	Практическое занятие №28 Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа по темам	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. В Шаламов. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях В.Шаламова	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> «Колымские рассказы» Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ «Колымских рассказов», творческая судьба произведения; Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Еда главная ценность человеческой жизни и показатель нравственности героев».	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие». Речевая характеристика героев. Открытый финал шукшинских произведений Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня Алтая в произведениях В.Шукшина»»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой» Практическое занятие №29 Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»	- 2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Эссе на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия».		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»		
	Практическое занятие №30 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Анализ стихотворения (по выбору) <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>	2	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх 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...».		
	Практическое занятие №31 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского». Анализ стихотворения (по выбору) <i>Выразительное чтение стихотворений.</i>	2	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (роман «Плаха»); 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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	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») Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...» Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей к.20-н.21 века»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. 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 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы» Профессионально-ориентированное содержание: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности		
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 учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> 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 Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Анализ одного из произведений (по выбору) Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей народов России»	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии, прозы и драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, произведения Р.Брэдли «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная драматургия второй половины XIX века (<i>одно произведение по выбору</i>). 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. Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	другие)		
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Тема 9.2 Зачет	Зачет	2	
	Всего	156	
	Теоретические занятия	94	
	Практические занятия	62	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам литературного образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Обернихина, Г.А. Литература: В 2 ч. Часть 1: учебное издание / Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. – М.: Академия, 2024. – 432 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Белокурова С. П. Литература. Социально-экономический, гуманитарный профили. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Белокурова С. П. – М.: Академия, 2024. – 368 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. – М., 2019.

2. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2019.

3. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

4. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

5. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

6. Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

2. [www. grammar. ru](http://www.grammar.ru) (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи

3. в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

4. [www. krugosvet. ru](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

5. [www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

6. [www. spravka. gramota. ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
<https://book.ru/> Электронно-библиотечная система.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.3, 1.6 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1, 3.3 Раздел 4. Темы 4.2, 4.7, 4.17 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Раздел 1. Темы 1.2, 1.5 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.1 – 4.9, 4.12 – 4.16, 4.18 – 4.21 Раздел 8. Тема 8.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 1. Темы 1.4, 1.6 Раздел 3. Темы 3.1 Раздел 4. Темы 4.2, 4.5, 4.6, 4.7, 4.9 – 4.11, 4.14. 4.20	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 3. Темы 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.8, 4.9, 4.16, 4.17	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Раздел 1. Темы 1.1 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.2 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
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	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.4 – 1.10 Раздел 3. Темы 3.2, 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.3 – 4.6, 4.8, 4.10 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Темы 1.3, 1.5, 1.8 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Темы 4.1, 4.4, 4.5, 4.10, 4.11, 4.12 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

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

**Рабочая программа дисциплины
«Иностранный язык»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»	588
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	597
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	615
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	617

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

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

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

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с

	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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц

		(слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

		- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и

	из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно

	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. Овладение универсальными регулятивными действиями: 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.	представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	156
в т.ч.	
теоретические занятия	78
практические занятия	78
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	78
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		34	
Тема 1.1 Представление себя и друзей. Внешность и характер человека.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	О себе Введение лексики: «About myself» Введение лексики «Хорошие друзья»: «Good friends» Грамматика: употребление глагола to be в настоящем времени Основные грамматические категории. Порядок слов в предложении. Правил построения предложения. Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - монологическое высказывание «Кто я? Моя профессия»	2	
	Практическое занятие № 1 Составление диалогов, монологов на тему: «About myself and my future profession» Выполнение грамматического теста на спряжение глагола to be <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - эссе «Моя будущая профессия»	2	
	Внешность, описание человека, характер Введение лексики по теме: «Внешность, описание человека, характер» Грамматика: правила употребления неопределенного/определенного артиклей Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	

	Практическое занятие № 2 Аудирование текста «My best friend» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение упражнений на применение правил употребления определенного и неопределенного артиклей, с использованием тематической лексики <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- перевод профессионального текста</i>	2	
Тема 1.2 Моя семья.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя семья. Введение лексики по теме: «My family» Чтение и перевод текста: «No man is an Island» Аудирование текста: «No man is an Island» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту: «No man is an Island» Грамматика: употребление времени The presentsimpleTense <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i> <i>- выполнение лексико-грамматических упражнений</i>	2	
	Практическое занятие № 3 Составление диалогов и монологов на тему: «My family» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- монологическое высказывание «Лучший повар в семье»</i>	2	
	Семейные традиции. Введение лексики по теме: «Family traditions» Чтение и перевод тематического текста Грамматика: употребление времени The Present SimpleTense Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- написание письма другу «About my family and food traditions» с использованием профессионально-ориентированной лексики</i>	2	
Тема 1.3 Мой дом - моя крепость	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Мой дом. Введение лексики по теме: «There is no place like home» Чтение и перевод текста «So many men so many minds» Выполнение лексического теста по тексту «So many men so many minds» Грамматика: употребление конструкции There is/There are <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление словаря кухонной утвари</i>	2	
	Практическое занятие № 4 Аудирование текста «So many men so many minds» Составление диалогов, монологов с использованием профессиональной лексики по теме: «My cosy kitchen» Количественные числительные. Правила употребления количественных числительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление словаря кухонной утвари</i>	2	
Тема 1.4 Мой рабочий день.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Мой рабочий день. Введение лексики «My working day», «What time is it?» Грамматика: порядковые числительные; правила образования и употребления Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- перевод профессионального текста</i>	2	
	Обучение в колледже. Введение лексики по теме: «What Do College Students Do?» Грамматика: временные параметры: дроби, даты, годы. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i>	2	
	Студенческая столовая. Введение лексики «В студенческой столовой» Грамматика: предлоги места и времени. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Профессионально ориентированное содержание - составление меню		
	Практическое занятие № 5 Студенческая практика. Введение лексики «Учебная практика студента» Грамматика: множественное число существительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - аудирование текста по теме: «В лаборатории» - составление монологов и диалогов по теме: «Учебные лаборатории» с использованием профессионально-ориентированной лексики	2	
Тема 1.5 Еда, приемы пищи	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Еда, приемы пищи Введение лексики по теме: «EatingTraditions» Грамматика: образование форм прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - чтение и перевод текста по теме: «British meals» с использованием профессионально-ориентированной лексики	2	
	Практическое занятие № 6 Аудирование текста по теме: «EatingTraditions» Составление диалогов по теме: «EatingTraditions» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
	Практическое занятие № 7 Аудирование тематического текста «EatingTraditions» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных Профессионально ориентированное содержание - составление тематического кроссворда с использованием профессиональной лексики	2	

	Практическое занятие № 8 Грамматика: Исчисляемые, неисчисляемые существительные. Правила употребления. Составление монологов по теме: «My favourite dish» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных Профессионально ориентированное содержание - составление кулинарного рецепта своего любимого блюда	2	
2 семестр		44	
Тема 1.6 Магазины	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Магазины Введение лексики по теме: «Shopping» Грамматика: употребление a lot of, much, many, a little с исчисляемыми и неисчисляемыми существительными Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - чтение и перевод текста профессиональной направленности	2	
	Практическое занятие № 9 Введение лексики «Purchases» Составление монологов и диалогов по теме: «Purchases» Лексический диктант по теме: «Purchases» Грамматика: существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные. Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
	Практическое занятие № 10 Ролевая игра: «Поход в супермаркет» Составление англо-русского словаря профессиональной лексики Выполнение грамматического теста по теме: «Существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные». Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание	2	

	- составление списка покупок (продукты питания) на неделю		
Тема 1.7 Спорт	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04
	Спорт Введение лексики по теме: «Sport» Грамматика: прилагательные, простые и сложные прилагательные Чтение и перевод текста: «Sports and Games» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием прилагательных <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- привести аргументы: почему хорошая физическая форма важна для вашей профессии?</i>	2	
	Практическое занятие № 11 Чтение, перевод текста: «Спорт в Великобритании» Составление диалогов: «Sport» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i>	2	
	Практическое занятие № 12 Введение лексики «Types of Russian sports», «Famous Russian athletes» Чтение и перевод текста: «Types of Russian sports» Лексический диктант «Summer and winter sports» Грамматика: степени сравнения прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление списка продуктов питания необходимых для спортсменов</i>	2	
	Практическое занятие № 13 Рассуждение по теме: «Sportandhealthyfood» Решение кроссворда по теме: «Спорт» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление списка полезных продуктов питания</i>	2	
Тема 1.8 Путешествие	Содержание учебного	8	OK 01, OK 02, OK 04
	Путешествие Введение лексики по теме: «Travelling»	2	

	Грамматика: the Present Continuous Tense Содержание учебного материала Чтение и перевод текста: «Planning a Trip» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Present Continuous Tense Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики		
	Аудирование диалогов по теме: «Travelling» Составление диалогов по теме: «Travelling» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Present Continuous Tense Профессионально ориентированное содержание - составление меню «Вагона-ресторана»	2	
	Практическое занятие № 14 Лексический диктант по теме: «Travelling» Решение лексического кроссворда Составление диалогов Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление меню «Полет в бизнес-классе»	2	
	Просмотр обучающего видео по теме: «Travelling» Составление монологов по теме: «Travelling» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление списка продуктов, которые запрещены на борту самолета	2	
Тема 1.9 Моя страна – Россия	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Россия Введение лексики по теме: «Russia» Грамматика: the Past Simple Tense Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Past Simple Tense Профессионально ориентированное содержание -- составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
	Практическое занятие № 15	2	

	Аудирование диалогов по теме: «Россия» Составление диалогов по теме: «Россия» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Past SimpleTense Профессионально ориентированное содержание <i>-- составление списка продуктов питания Древней Руси</i>		
	Москва Введение лексики по теме: «Москва-столица нашей Родины» Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений Грамматика: конструкция Used to+Инфинитив Профессионально ориентированное содержание <i>-- составление списка заведений общественного питания Москвы XIX века</i>	2	
	Магнитогорск - мой родной город Введение лексики: «Magnitogorskismynativetown» Чтение и перевод текста Грамматика: theFutureSimpleTense Профессионально ориентированное содержание <i>-- составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i>	2	
	Практическое занятие № 16 Аудирование текста по теме : «Russiaismyhomeland» Выполнение лексико-грамматического теста по тексту: «Russiaismyhomeland» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание <i>- перевести на английский язык рецепт национального блюда</i>	2	
	Символы и праздники народов России Лексический диктант по теме: «Russia» Сообщение по теме: «Национальные символы и праздники народов России» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание <i>- рецепты традиционных праздничных блюд народов России</i>	2	
Тема 1.10	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02,

Великобритания	Великобритания Введение лексики по теме: «Great Britain» Чтение и перевод текста «Some Facts About TheUK» Грамматика: страдательный залог группы Simple Выполнение лексико-грамматических упражнений в страдательном залоге группы Simple <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - особенности британской кухни	2	OK 04
	Практическое занятие № 17 Кулинарные традиции Великобритании Введение лексики «CulinarytraditionsofGreatBritain» Чтение и перевод текста «Culinary traditions of Great Britain» Аудирование текста: «Culinary traditions of Great Britain» Грамматика: страдательный залог группы Continuous <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - кулинарные традиции Англии (национальные блюда)	2	
	Практическое занятие № 18 Чтение, перевод текста «Places to visit inLondon» Выполнение лексических упражнений по тексту Грамматика: определенный артикльThe с географическими названиями Выполнение лексико-грамматических упражнения на употребление определенного артикля the с географическими названиями. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Лондонский фастфуд	2	
	Традиционные праздники в Великобритании Введение лексики «HolidaysinGB» Чтение и перевод текста «HolidaysinGB?» Аудированиетекста: «Culinary traditions of Great Britain» <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - составление меню праздничного стола	2	
	Практическое занятие № 19 Составление монологов и диалогов по теме:«GreatBritain» Лексический диктант по теме:«GreatBritain» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	

	- рецепты британских пудингов		
3 семестр		34	
Прикладной модуль			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		34	ОК 01, ОК02, ОК04, ОК09
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя профессия Введение лексики по теме: «My Profession is a Cook» Чтение и перевод текста «My Profession is a Cook» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - написание эссе по теме: « Почему я выбрал эту профессию?»	2	
	Практическое занятие № 20 Аудирование текста « How I Go into a Cooking» Составление тематических диалогов Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - монологическое высказывание «Кто повлиял на мой выбор профессии?»	2	
	Практическое занятие № 21 Составление монологов по теме «My Profession is a Cook» Выполнение контрольного грамматического теста по теме: «Direct/Indirect Speech» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание -заполнение таблицы: «качества необходимые для моей будущей профессии»	2	
	Рабочий день официанта Введение лексики по теме: « Waiter's Working day» Чтение, перевод текста « Waiter's Working day» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание	2	

	- заполнение таблицы: «плюсы и минусы работы официанта»		
	Практическое занятие № 22 Аудирование по теме: «Waiter's Working day» Изучение требований, предъявляемые к профессии официанта Составление тематических диалогов Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - правила этикета за столом	2	
	Практическое занятие № 23 Составление монологов по теме: «Waiter's Working day» Лексический диктант Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - выписать правила безопасности для вашей профессии	2	
	Практическое занятие № 24 Контрольно-проверочный урок по теме Лексический диктант Решение лексико-грамматического теста по теме: «Моя профессия» <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - составить кроссворд с использованием профессиональной лексики	2	
Тема 2.2 Приготовление еды	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Приготовление еды Введение лексики по теме: «Cooking» Чтение и перевод текста «Preparing for the Party» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - выписать способы приготовления продуктов	2	
	Практическое занятие № 25 Аудирование диалогов по теме: «Cooking» Составление диалогов по теме: «Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	

	- <i>выписать особенности приготовления мясного бульона</i>		
	Приготовление еды Чтение и перевод текста «Chicken – Everybody's Meat» Выполнение грамматического теста на употребление The Present Perfect Continuous Tenses Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>выписать особенности приготовления куриного бульона</i>	2	
	Практическое занятие № 26 Решение лексического кроссворда по теме: «Cooking» Составление монологов по теме: «Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>выписать способы консервации продуктов</i>	2	
Тема 2.3 В ресторане	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	В ресторане Введение лексики: «At the restaurant» Чтение и перевод текста: «Eating out in Moscow» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i>	2	
	Практическое занятие № 27 Аудирование текста: «At the college canteen» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составить меню школьной столовой на неделю</i>	2	
	В ресторане Чтение, перевод текста «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание	2	

	- <i>выписать правила поведения за столом</i>		
	В ресторане Чтение и перевод диалогов по теме: « At the restaurant» Выполнение грамматического теста Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составление англо-русского словаря профессиональной лексики</i>	2	
	Практическое занятие № 28 Составление диалогов, монологов по теме: «At the restaurant» Лексический диктант по теме: « At the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составить таблицу специй для разных видов мясных блюд</i>	2	
	Практическое занятие № 29 Ролевая игра по теме: «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составить таблицу соусов для разных видов мясных блюд</i>	2	
	4 семестр	44	
Тема 2.4 Здоровое питание	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Здоровое питание Введение лексики по теме: « Healthy Food» Чтение и перевод текста «Eating for Good Health» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - <i>составление списка полезных продуктов</i>	2	
	Практическое занятие № 30 Аудирование текста: «How to Stay Healthy» Выполнение лексического теста по тексту	2	

	Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление списка опасных консервантов		
	Здоровое питание Чтение и перевод тематических диалогов Составление диалога по теме Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление списка полезных веществ, которые содержатся в рыбе	2	
	Практическое занятие № 31 Составление тематического монолога Решение лексического кроссворда Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
Тема 2.5 Наша пища	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 04
	Наша пища Введение лексики по теме: «Our food» Чтение и перевод (со словарем) текста «Sugar, Salt» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
	Практическое занятие № 32 Аудирование текста «Water» Решение кроссворда по теме «Our food» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление лексического кроссворда по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 33 Рассуждение о пользе и вреде «Sugar, Salt» Лексический диктант по пройденному материалу	2	

	Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление таблицы: «Вредные и полезные свойства соли и сахара»		
	Наша пища Чтение и перевод текста «Tea, Milk» Способы приготовления чая разных народов мира Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - Почему детям необходимо есть молочные продукты?	2	
	Практическое занятие № 34 Аудирование текста «Cocoa& Chocolate» Просмотр учебного видеофильма Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление таблицы: «Вред и польза шоколада»	2	
Тема 2.6 Сервировка стола	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Сервировка стола Введение лексики по теме: «How to Lay a Cover» Чтение, перевод тематического текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
	Сервировка стола Изучение столовых приборов «Cutlery and Tableware» Чтение и перевод текстов по теме Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление списка столовых приборов	2	
	Сервировка стола Изучение правил сервировки стола. Просмотр обучающего фильма Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Профессионально ориентированное содержание - выписать правила сервировки стола		
	Практическое занятие № 35 Ролевая игра по теме: «Cutlery and Tableware» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	
Тема 2.7 Меню	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Меню Введение лексики по теме: «The Menu» Чтение, перевод текста «The Menu» Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление меню закусок	2	
	Меню Изучение типов меню. Чтение и перевод карт ресторана Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление меню десертов	2	
	Меню Аудирование по теме: «The Menu» Изучение Cookery Book Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - выписать рецепт любимого торта	2	
	Практическое занятие № 36 Составление меню детского кафе Лексический диктант Выполнение лексико-грамматических упражнений Профессионально ориентированное содержание - составление англо-русского словаря профессиональной лексики	2	

Тема 2.8 Национальная кухня	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Чтение, перевод текста «British Cuisine» Изучение рецептов традиционных блюд. Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- перевод на русский язык йоркширского пудинга</i>	2	
	Чтение, перевод текста «Russian Cuisine» Изучение рецептов традиционных блюд. Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- перевод рецепта «Холодца» на английский язык</i>	2	
	Практическое занятие № 37 Аудирование по теме: «National Cuisine» Выполнение лексико-грамматического теста Просмотр обучающего видео Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- перевод любимого национального блюда</i>	2	
	Практическое занятие № 38 Составление диалогов по теме Решение лексического кроссворда по теме: «National Cuisine» Выполнение лексико-грамматических упражнений <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>- составление меню «национального» ресторана</i>	2	
	Практическое занятие № 39 Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Всего:		156	
Теоретическое обучение		78	
Практические занятия		78	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК), словари;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; колонки для аудирования; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2025. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

2. Лаврик, Г.В. Английский язык: Практикум: Социально-экономический профиль: (Planet of English): ЭФУП: учебное издание / Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

2. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров =EnglishforManagers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы

4. общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

Интернет-источники

1. [www. lingvo-online. ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей

2. общейиотраслевойлексики).

3. [www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с

4. возможностью прослушать произношение слов).

5. [www. britannica. com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

6. [www. ldoceonline. com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа

2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Ролевые игры Устный опрос.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Проект. Ролевые игры
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Тема 1.5 Раздел 2. Тема 2.3, 2.8	Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.14

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа дисциплины
«Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»	620
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	636
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	646
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	648

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

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

гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий,

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем 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; - и способность их использования в	определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

	познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе

		социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования;

	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 Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную

культурного контекста	искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры,	1) сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным	деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма

	символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

		6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости

		здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать

		решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. «Человек и общество»			
Тема 1.1. Социальная сущность человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Понятие «человек». Теории происхождения человека. Соотношение понятий «человек», «индивид», «индивидуальность», «личность». Свойства личности. Социализация личности. Дефекты социализации личности и их криминальные последствия.		
	Практическое занятие № 1. Социальный статус и социальные роли личности. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Обсуждение вопросов: - Ролевые ожидания в профессиональной деятельности повара, кондитера (работа в команде). - Ролевые конфликты в профессии повара, кондитера (работа в команде).	2	
Тема 1.2. Социальное поведение.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 2. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - написание конспекта: Пищевое поведение как форма социального поведения; - составление таблицы: Социальное поведение и профессиональное поведение: сравнительные характеристики; - обсуждение проблемы: Возможные формы девиантного поведения в профессии техника-технолога пищевой промышленности и способы их предотвращения (работа в коллективе).		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Общество как социальный организм.	Понятие общества. Особенности социальной системы, ее отличия от природных систем. Признаки общества. Типы обществ и их критерии. Социальная структура общества. Социальные институты и организации.		
	Практическое занятие № 3. Социальная стратификация и социальная мобильность. Профессионально ориентированное содержание - определение понятия профессиональной мобильности; - анализ возможных перемещений в структуре профессиональной деятельности повара, кондитера.	2	
Тема 1.4. Общество как динамичная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Законы общества и законы природы: общее и особенное. Понятие общественного прогресса. Критерии общественного прогресса. Противоречивый характер прогресса. Прогресс, регресс, стагнация. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, реформа, революция.		
Тема 1.5. Нации и межнациональные отношения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 06
	Основные подходы к пониманию нации. Национальность и этнос. Этапы формирования наций. Миграционные процессы в современном мире. Межэтнические отношения: уровни, типы, формы. Цель и задачи национальной политики. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		
	Практическое занятие № 4. Социальный конфликт. Профессионально ориентированное содержание Подготовка сообщения по теме: Профессиональная конкуренция в структуре социального конфликта.	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Контрольно-проверочный урок по темам 1-го раздела.	Практическое занятие № 5. Решение тестовых заданий.		
Раздел 2. Культура как социальное явление.			
Тема 2.1. Понятие культуры.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 6. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - обсуждение в формате Диспута вопроса: Роль и значение культуры в профессиональной деятельности повара, кондитера. Привести аргументы (работа в коллективе); - составление сравнительной таблицы: Соотношение культурной (творческой) деятельности и профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 2.2. Инкультурация как процесс развития личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 7. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Обсуждение вопроса в формате Диспута на тему: Инкультурация и профессиональное становление повара, кондитера: точки соприкосновения (работа команд).		
Тема 2.3. Типология культур.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Этнические и национальные типы культуры. Региональная типология культур (Восток-Запад, Север-Юг). Россия и ее тип культуры.		
	Практическое занятие № 8. Русская национальная культура. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Изучение истории русской кухни. - Обсуждение вопроса: Русская кухня как отражение национальной культуры русского народа (работа в коллективе).	2	
Тема 2.4. Современная мировая культура.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Черты современной мировой культуры. Интеграция. Ассимиляция Аккультурация. Вестернизация, европоцентризм мировой культурной традиции. Тенденции современной культуры. Межкультурная коммуникация и диалог культур.		

Тема 2.5. Формы культуры.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Элитарная культура, ее особенности и функции. Народная культура, ее особенности и функции. Массовая культура, ее особенности и функции. Этническая и национальная культура.		
	Практическое занятие № 9. Субкультура и контркультура. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Обсуждение вопроса: Профессиональная культура повара, кондитера: ее особенности и главные составляющие (работа в команде). - Составление нравственного Кодекса повара, кондитера.	2	
Тема 2.6. Контрольно-проверочный урок по темам 2-го раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 10. Решение тестовых заданий.		
2 семестр		44	
Раздел 3. «Экономическая жизнь общества»			
Тема 3.1. Экономика как наука и сфера общественной жизни.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическое занятие № 11. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - анализ статистических данных по востребованности профессии повар, кондитер на российском рынке труда (работа с интернет-источниками) и в г. Магнитогорске. - анализ и оценка экономических ресурсов как факторов пищевой промышленности, пищевого производства и общественного питания; ограниченность ресурсов; - оценка объема ВВП, ВНП в пищевой промышленности России (за последние 5 лет).		
Тема 3.2. Экономическое содержание собственности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 12. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Решение ситуационных задач: формы собственности для организации собственного кафе или ресторана (работа в команде).		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Рынок и рыночный механизм.	Практическое занятие № 13. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в России. Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в г. Магнитогорске.		ОК 09
Тема 3.4. Экономический цикл.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическое занятие № 14. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Анализ состояния современной российской пищевой промышленности: фаза экономического цикла (подъем, пик, спад, дно).		
Тема 3.5. Государственный бюджет и государственный долг.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 15. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Анализ распределения госбюджета на пищевую промышленность в РФ за последние 5 лет.		
Тема 3.6. Деньги и ценные бумаги.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Понятие «деньги». Признаки денег. Виды денег. Функции денег. Закон денежного обращения. Денежные агрегаты. Денежно-кредитная политика. Валюта и валютный курс. Понятие «ценные бумаги». Признаки ценных бумаг. Функции ценных бумаг.		
	Практическое занятие № 16. Инфляция: причины, формы, виды, последствия. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Инфляция и ее влияние на сферу общественного питания (работа в коллективе).	2	
Тема 3.7. Налоговая политика.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятия «налоги», «налоговая политика», «налоговая система». Виды налогов.		

	Индивидуальный подоходный налог. Налог на добавленную стоимость. Акцизы. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Налоговый кодекс Российской Федерации, Часть 1, Статья 3. Основные начала законодательства о налогах и сборах.		
Тема 3.8. Финансовые институты и банковская система.	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Понятия «финансовые институты», «банк», «банковская система». Классификация финансовых институтов и их характеристика. Структура банковской системы. Задачи и функции Центрального банка Российской Федерации. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность.		
Тема 3.9. Бизнес и предпринимательство.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03
	Практическое занятие № 17. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - анализ тенденций и перспектив развития новых видов бизнеса в сфере индустрии питания г. Магнитогорска; - анализ и оценка ситуации: Импортзамещение в пищевой промышленности: достижения и проблемы.		
Тема 3.10. Мировая экономика и глобальные экономические проблемы современности.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 07, ОК 05
	Практическое занятие № 18. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Продовольственная безопасность как глобальная проблема мировой экономики (работа в коллективе).		
Раздел 4. «Политическая жизнь общества»			
Тема 4.1. Политика как социальное явление.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Происхождение и содержание понятия «политика». Сущность политики. Свойства политики.		

	Классификация политики. Субъекты политики. Структура политики. Функции политики.		
Тема 4.2. Политическая власть.	Содержание учебного материала	2	OK 02
	Понятия «власть», «политическая власть». Теории власти. Структура власти (субъект, объект, источники, ресурсы). Черты политической власти. Формы политической власти. Функции политической власти.		
Тема 4.3. Политическая система.	Содержание учебного материала	2	OK 01, OK 09
	Практическое занятие № 19. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Составление конспекта: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» как общественная организация и общественно-политическая сила.		
Тема 4.4. Государство как политический институт. Типология форм государства.	Содержание учебного материала	2	OK 02
	Понятие «государство». Теории происхождения государства. Признаки государства. Стадии развития государств. Функции государства. Государственный аппарат. Формы государственного правления. Формы государственного устройства. Политический режим и его виды.		
Тема 4.5. Правовое государство и гражданское общество. Федеративное устройство Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	OK 01, OK 02, OK 09
	Практическое занятие № 20. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Изучение вопроса и составление краткого конспекта: Цель и задачи общественной организации: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» (работа с интернет-источниками).		

Тема 4.6. Политические партии и избирательная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «политическая партия». Виды политических партий. Структура политической партии. Функции политической партии. Партийные системы и их типы. Политическая элита и политическое лидерство. Понятие избирательной системы. Типы избирательных систем. Избирательный процесс. Избирательная система Российской Федерации.		
Раздел 5. «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации»			
Тема 5.1. Право как социальное явление. Источники права.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическое занятие № 21. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Изучение нормативно-правовых актов в сфере общественного питания (работа с интернет-источниками).		
Тема 5.2. Основы конституционного строя Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	История Конституции РФ. Конституционный строй и его основные принципы. Гражданство РФ и его принципы. Основания приобретения и прекращения гражданства РФ. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина РФ. Конституционные обязанности гражданина РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		
Тема 5.3. Правонарушения и юридическая ответственность.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Практическое занятие № 22. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - составление конспекта: Оказание услуг общественного питания и юридическая ответственность за нарушение прав потребителей. - обсуждение вопроса: Продовольственная безопасность и роль правоохранительных органов в ее обеспечении (работа в команде); - составление таблицы: Судебная система и общепит: ключевые аспекты взаимодействия.		

Тема 5.4. Кодексы Российской федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 23. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - обсуждение вопроса в формате дискуссии: Налоговый режим для частных предприятий общественного питания: что выбрать? - составление таблицы: Основные экологические проблемы общепита и их решения; - разработка структуры презентации: Международная ассоциация пищевой безопасности (International F&B Safety Association): история создания, цель и задачи.		
	Практическое занятие № 24. Решение тестовых заданий.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам социального образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1.Важенин, А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Важенин А.Г. – М.: Академия, 2024. – 304 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2.Губин, В.Д. Обществознание: учебник / В.Д. Губин, М.Б. Буланова, В. П. Филатов. – М.: КноРус, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-406-14356-8. — URL: <https://book.ru/book/957046>. – Текст: электронный.

3.Шиповская, Л.П. Обществознание: учебное пособие / Л.П. Шиповская. – М.: КноРус, 2023. – 196 с. – ISBN 978-5-406-10264-0. – URL: <https://book.ru/book/944930>. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1.Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 410 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13751-4.

2.Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов, А.В. Белявский и др.] – М.: Просвещение, 2018. – 350 с. - ISBN 978-5-09-053280-8.

3.Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов и др.] – М.: Просвещение, 2019. – 334 с. - ISBN 978-5-09-070429-8.

4.Обществознание: учеб.: в 3 т. Т. 1: Человек и общество. - под общ. ред. М.В. Пашкова.- СПб.: СПбГУ, 2021. – 272 с. - ISBN: 978-5-288-06145-5.

Интернет-источники

1.www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

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

3.www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

4.www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

5.www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

6.www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

7.www.gramota.ru (Справочная служба).

8.www.gramma.ru/EXM (Экзамены.Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа

2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.5, 1.6. Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6. Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.9. Раздел 4. Темы: 4.3, 4.5. Раздел 5. Темы: 5.1, 5.3, 5.5.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы: 1.3, 1.4. Раздел 2. Тема 2.4. Раздел 3. Темы: 3.1, 3.3, 3.4, 3.7. Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, 4.6. Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.4.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
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	Раздел 3. Темы: 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9. Раздел 5. Тема 5.4.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Анализ нормативно-правовых документов.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы: 1.1, 1.2. Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5. Раздел 3. Темы: 3.2, 3.6, 3.10. Раздел 5. Тема 5.3.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Заполнение сравнительных таблиц. Представление результатов практических работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы: 1.1, 1.2. Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5. Раздел 3. Темы: 3.2, 3.6, 3.10. Раздел 5. Тема 5.3.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Заполнение сравнительных таблиц. Представление результатов практических работ.
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	Раздел 1. Тема 1.5. Раздел 2. Тема 2.5. Раздел 3. Тема 3.9.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 3. Тема 3.10. Раздел 5. Тема 5.3.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 3. Темы: 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.7. Раздел 4. Тема 4.3. Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.4.	Анализ нормативных документов. Выполнение практических заданий.

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности/профессии
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа дисциплины
«Физика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика».....	652
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	661
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	673
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	675

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено

тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - 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, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 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 б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 1.Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2.Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами

	- 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 части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые

		законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе

		анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых	ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	и этических норм, норм информационной безопасности	
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	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а)самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б)самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г)принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а)общение:	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач

	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	40
лабораторные занятия	8
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	

1.1. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. Физика и методы научного познания		2	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	ОК03 ОК05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Роль и место физики в практической деятельности технологов продуктов питания из растительного сырья</i>	2	
Раздел 2. Механика		20	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала	6	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	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. Центробежное ускорение <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Построение графиков зависимости пути и скорости ленты конвейера от времени при циклической работе Расчет скорости движения ленты конвейера Измерение средней и мгновенной скорости движения ленты транспортера	2	

	Практическое занятие № 1. «Кинематика механического движения в технологических процессах переработки растительного сырья»	2	
	Практическое занятие № 2. «Механическое движение и его роль в оборудовании для переработки зерна, овощей и фруктов» Расчет скорости и времени при технологических процессах Расчет перемещения и траектории движения при организации рабочего процесса	2	
Тема 2.2 Динамика	Содержание учебного материала	8	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	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	2	
	Профессионально ориентированное содержание Определение коэффициента трения скольжения плодов по сортировочным поверхностям Определение вязкости растительных масел методом падения шарика Исследование трения зерна о поверхность валцов при измельчении		
	Практическое занятие № 3. «Динамика и законы движения в технологических процессах переработки растительного сырья»	2	
	Практическое занятие № 4. «Силы в природе и условия равновесия в технологических процессах пищевых производств»	2	
	Лабораторное занятие № 1. «Определение коэффициента трения скольжения зерна о поверхность транспортерной ленты»	2	
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала	6	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли.	2	

	Потенциальные и не потенциальные силы. Связь работы не потенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения Профессионально ориентированное содержание Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: импульс силы, закон сохранения импульса, реактивное движение, работа силы, мощность, кинетическая энергия, потенциальная энергия, закон сохранения энергии, упругие и неупругие столкновения в технологических процессах переработки растительного сырья Практическая работа: Формирование у будущих технологов продуктов питания из растительного сырья понимания физической сущности законов сохранения импульса и энергии и их практического применения в профессиональной деятельности Исследование зависимости силы упругости, возникающей в зерновой массе при сжатии, от величины деформации		
	Практическое занятие № 5. «Законы сохранения импульса и энергии в технологических процессах переработки растительного сырья»	2	
	Практическое занятие № 6. «Механическая работа и энергия в процессах измельчения, прессования и транспортировки растительного сырья»	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		14	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	6	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара.	2	
	Практическое занятие № 7. «Основы молекулярно-кинетической теории в технологиях растительного сырья»	2	

	Лабораторное занятие № 2. «Изучение диффузии в жидкостях и пищевых продуктах»	2	
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	6	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	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 закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики	2	
	Практическое занятие № 8. «Основы термодинамики в тепловых процессах пищевых производств (растительное сырье)»	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
4 семестр		44	
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала:	4	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	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	2	
	Профессионально ориентированное содержание Исследование влияния температуры на скорость экстракции кофеина из растительного сырья Изучение броуновского движения взвешенных частиц в растительных маслах Определение коэффициента диффузии поваренной соли в воде при разных температурах Исследование свойств жидкостей Исследование свойств растительных масел (плотность, вязкость, текучесть)		
	Практическое занятие № 9. «Фазовые переходы и влажностные режимы в технологиях переработки растительного сырья»	2	
Раздел 4. Электродинамика		14	

Тема 4.1 Электростатика	Содержание учебного материала:	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	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. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора	2	
	Практическое занятие № 10. «Электрические заряды и электрическое поле в профессиональной деятельности технологов продуктов питания из растительного сырья»	2	
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	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 р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	2	
	Практическое занятие № 11. «Электрические явления и тепловое действие тока в работе технологов продуктов питания из растительного сырья»	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	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 самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле Профессионально ориентированное содержание Исследование влияния влажности зерна на его электропроводность Изучение электризации сыпучих продуктов (мука, крахмал, сахарная пудра) при транспортировке Изучение методов заземления технологического оборудования для отвода статического электричества Расчет энергозатрат на тепловую обработку растительного сырья Изучение магнитного поля вокруг силовых кабелей технологического оборудования Изучение принципа работы индукционных нагревателей в пищевой промышленности		
	Практическое занятие № 12. «Магнитное поле и электромагнитная индукция в профессиональной деятельности технологов продуктов питания из растительного сырья»	2	
	Лабораторное занятие № 3. «Изучение электропроводности различных видов растительного сырья (влажность, состав)»	2	
Раздел 5. Колебания и волны		14	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	Содержание учебного материала 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	6	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07

	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	2	
	Практическое занятие № 13. «Механические колебания в технологических процессах пищевого производства»	2	
	Лабораторное занятие № 4. «Измерение параметров переменного тока в цепях питания технологического оборудования»	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Содержание учебного материала	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	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	2	
	Практическое занятие № 14. «Механические и электромагнитные волны в технологиях растительного сырья»	2	
Тема 5.3 Оптика	Содержание учебного материала	4	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07

	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 Профессионально ориентированное содержание Исследование отражения света от различных поверхностей технологического оборудования (нержавеющая сталь, пластик, стекло) Определение коэффициента отражения различных отделочных материалов в пищевых лабораториях Исследование показателя преломления экстрактов из растительного сырья Определение показателя преломления сахарных сиропов различной концентрации Наблюдение полного внутреннего отражения в прозрачных жидкостях (растительные масла, сиропы)	2	
	Практическое занятие № 15. «Оптические методы контроля качества в технологиях переработки растительного сырья»	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		4	
Тема 6.1 Основы теории относительности	Содержание учебного материала	4	ОК01 ОК02 ОК04

	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 Профессионально ориентированное содержание Изучение границ применимости законов Ньютона в технологических процессах переработки растительного сырья Сравнение классической и релятивистской механики: почему на пищевом производстве работают законы Ньютона Изучение скоростей движения в технологических процессах (транспортеры, центрифуги) и их сравнение со скоростью света	2	OK05 OK07
	Практическое занятие № 16. «Специальная теория относительности и ее значение для естественнонаучного мировоззрения»	2	
Раздел 7. Квантовая физика		6	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала 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 Профессионально ориентированное содержание Изучение принципа работы фотоэлементов в автоматических системах контроля технологических процессов Исследование работы фотоэлектрических датчиков на конвейерных линиях переработки растительного сырья Определение чувствительности фотоэлементов в зависимости от освещенности производственного цеха	2	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	Практическое занятие № 17. «Квантовая природа света и ее проявление в пищевых технологиях»	2	
Тема 7.2 Строение атома	Содержание учебного материала	2	OK01 OK02 OK04 OK05
	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 Профессионально ориентированное содержание Понимание структуры атома как основы для изучения свойств химических элементов, входящих в состав растительного сырья Исследование спектральных методов определения химического состава растительного сырья Контроль содержания тяжелых металлов в продуктах питания Практическое занятие № 18. «Физика атома и квантовые технологии в современном мире»	2	OK07
Тема 7.3 Атомное ядро	Содержание учебного материала	2	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	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 Профессионально ориентированное содержание Изучение истории открытия радиоактивности и ее значения для науки Значение открытия радиоактивности для развития методов анализа пищевых продуктов Исследование методов регистрации альфа-, бета- и гамма-излучений	-	
	Практическое занятие № 19. «Ядерная физика и радиационная безопасность в пищевой промышленности»	2	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		4	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала	4	OK01 OK02 OK04 OK05 OK07
	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 Профессионально ориентированное содержание Связь положения звездного неба со сменой времен года и сезонностью сельскохозяйственных культур Сравнительная характеристика планет и их влияние на земные процессы		
	Практическое занятие № 20. «Астрономия и ее связь с жизнью на Земле»	2	
	Зачет	2	
	Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		40	
Лабораторные занятия		8	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), комплект электронных видеоматериалов, задания для проверочных работ;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б. Б., Сотский Н. Н. Физика. Базовый и углубленный уровень. 10-11 класс / Под ред. Парфентьевой Н. А. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 432 с. – ISBN 978-5-09-120192-5

2. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред.проф. образования: учебное издание / Фирсов А.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3. Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Трофимова Т.И., Фирсов А.В. – М.:

Академия, 2024. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная: электронный

Дополнительные источники:

1. Иванов, С.А., Механика. Молекулярная физика и термодинамика: учебник / С.А. Иванов, А. Е. Иванов. – М.: КноРус, 2024. – 950 с. – ISBN 978-5-406-13459-7. – URL: <https://book.ru/book/954637>. – Текст: электронный.

2. Логвиненко, О.В., Физика. Практикум: учебное пособие / О.В. Логвиненко. – М.: КноРус, 2023. – 358 с. – ISBN 978-5-406-11977-8. – URL: <https://book.ru/book/950216>. – Текст: электронный.

3. Комплект наглядных пособий «Физика»: (10 плакатов): учебное издание. – М.: Академия, 2024. – 10 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Интернет-источники

1. [www. afportal.ru](http://www.afportal.ru) (*Порталы и крупные сайты по физике*)

2. [www. rl.odessa.ua](http://www.rl.odessa.ua) (Классический курс Г. я. Мякишев Б. Б. Буховцев Н. Н. Сотский физика 10 класс Учебник для общеобразовательных организаций с приложением на электронном носителе Базовый уровень Под редакцией проф. Н. А. Парфентьевой Рекомендовано Министерством образования и науки)

3. [www. lbz.ru](http://www.lbz.ru) (*Электронные ресурсы по физике*)

4. [www. fcior. edu. ru](http://www.fcior.edu.ru)

5. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru)

6. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com)

7. [www. globalteka. ru](http://www.globalteka.ru)

8. [http://www. electrificator. ru](http://www.electrificator.ru).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа

2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование Формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы(решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных сообщений с презентацией по

		физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
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	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 5. Тема 5.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы: 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных

		сообщений с презентацией по физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Выполнение практических и лабораторных работ

Приложение 2.16

к ОПОП-П по специальности

19.01.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа дисциплины
«Химия»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия».	680
1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины	680
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	687
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	699
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	701

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

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

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и	Дисциплинарные результаты должны отражать: ПРБ 01. сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРБ 02. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык

	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.	химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРБ03.сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРБ 04.сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРБ 05.сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРБ 07.сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих

		вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты	Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать: ПРб 06. владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 07. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 08. сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на

	информации, информационной безопасности личности.	основе этих результатов; ПРБ 09.сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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. Овладение универсальными регулятивными действиями: 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.	Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать: ПРБ 08.сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	Дисциплинарные (предметные) результаты должны отражать: ПРб 01.сформированность представлений:о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 10.сформированность уменийсоблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. Теоретические основы химии		24	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	Содержание учебного материала	4	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.	2	
	Практическое занятие №1 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу: – решение задач на определение относительной атомной и молекулярной массы, количества веществ, массовой доли вещества, по применению закона Авогадро, молярного объема газов, относительной плотности газов; – расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №2 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. 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 заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов	2	

	Д.И. Менделеева».		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Строение вещества. Химическая связь. Видыхимической 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	2	
	Практическое занятие №3 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> 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.	2	
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ.	Содержание учебного материала	4	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.	2	
	Практическое занятие №4 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> 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).	2	

Тема 1.5. Типы химических реакций	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №5 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Химическая реакция. Классификация 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, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов). Решение практико-ориентированных задач на составление химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для идентификации их в быту и на производстве.	2	
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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.	2	
	Практическое занятие №6 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> 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	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен.	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 (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена.	2	ОК 02
	Практическое занятие №7 Профессионально ориентированное содержание 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	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 2.1. Физико-химические свойства металлов.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №8 Профессионально ориентированное содержание 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. Решение практико-ориентированных задач на отработку практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
Тема 2.2. Физико-химические свойства неметаллов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие №9 Профессионально ориентированное содержание 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).	2	

	Решение задач по применению важнейших неметаллов и их соединений в сфере общественного питания.		
Тема 2.3. Генетическая неорганических веществ.	Содержание учебного материала	4 2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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.		
	Практическое занятие №10 Профессионально ориентированное содержание 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	2	
Тема 2.4. Идентификация неорганических веществ	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №11 Профессионально ориентированное содержание 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 с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Решение практико-ориентированных заданий на качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионы металлов и катион аммония.	2	
2 семестр		44	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		4	

Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	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.	2	
	Практическое занятие №12 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> 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		10	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), получение и применение. Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены). 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.	2	

	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.	2	
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие 13 Практическая работа № 13. «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных.	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		14	
Тема 5.1. Спирты. Фенол.	Содержание учебного материала	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	2	

	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		
	Практическое занятие №14 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Исследование физических и химических свойств спиртов. Растворимость спиртов в воде. Получение глицерата меди. Окисление этилового спирта хромовой смесью.	2	
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02 OK 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 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	2	
	Практическое занятие №15 <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практико-ориентированные задачи на выявление влияния жиров на организм человека. Расчет оптимального варианта соотношения в пищевом рационе жиров животного и растительного происхождения.	2	
Тема 5.3.	Содержание учебного материала	4	OK 01

Углеводы.	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. Сахароза – представитель дисахаридов, гидролиз сахарозы, нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы, физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).	2	OK 02 OK 04
	Практическое занятие №16 Профессионально ориентированное содержание Исследование свойств углеводов. Действие аммиачного раствора оксида серебра на глюкозу. Действие гидроксида меди (II) на глюкозу. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Действие йода на крахмал.	2	
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений.	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02 OK 04
	Практическое занятие №17 Профессионально ориентированное содержание 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 в пищевой промышленности	2	
Раздел 6. Азотсодержащие органические соединения.		4	
Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки.	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02 OK 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.	2	

	Практическое занятие №18 Профессионально ориентированное содержание 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.	2	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения.		2	
Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №19 Профессионально ориентированное содержание Виды и свойства текстильных и бумажных полотенцев и салфеток, применяемых в кулинарном и поварском деле (как подсобный материал). Виды пластмасс, используемых в поварском деле.	2	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека.		12	
Тема 8.1. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №20 Профессионально ориентированное содержание Идентификация органических соединений. Химические превращения, протекающие при кулинарной обработке. Определение структуры и вкусового качества будущего блюда.	2	
	Практическое занятие №21 Профессионально ориентированное содержание Обнаружение витаминов. Определение витамина А в подсолнечном масле. Определение витамина С в яблочном соке.	2	
	Практическое занятие №22 Профессионально ориентированное содержание Действие ферментов на различные вещества. Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий (стиральная синька). Действие каталазы на пероксид водорода. Применение ферментов в хлебопекарном и кондитерском производстве. Ферментативный гидролиз. Пищеварительные ферменты.	2	

	Практическое занятие №23 Профессионально ориентированное содержание 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. 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). Химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни	2	
	Практическое занятие №24 Профессионально ориентированное содержание Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности. Решение химических 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.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Экзамен		6	
Консультации		8	
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия;
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам химического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL:

<https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

4. Габриелян, О.С. Химия. Технологический профиль. Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г. – М.: Академия, 2024. – 0с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

5. Габриелян, О.С. Химия. Электронное наглядное пособие: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

6. Денисова, О.И., Общая и неорганическая химия: учебник / О. И. Денисова. – М.: Русайнс, 2024. – 360 с. – ISBN 978-5-466-07785-8. – URL: <https://book.ru/book/956863> (дата обращения: 06.02.2025). – Текст: электронный.

7. Корнилов, К. Н., Физическая и коллоидная химия: учебник / К.Н. Корнилов. – М.: Русайнс, 2024. – 181 с. – ISBN 978-5-466-08280-7. – URL: <https://book.ru/book/956255>. – Текст: электронный.

Интернет-источники

- 1.pvg.mk.ru - олимпиада «Покори Воробьёвы горы»
- 2.hemi.wallst.ru - «Химия. Образовательный сайт для школьников»
- 3.www.alhimikov.net - Образовательный сайт для школьников
- 4.chem.msu.su - Электронная библиотека по химии
- 5.www.enauki.ru – интернет-издание для учителей «Естественные науки»
- 6.1september.ru - методическая газета "Первое сентября"
- 7.hvsh.ru - журнал «Химия в школе»
- 8.www.hij.ru/ -«Химия и жизнь»
- 9.chemistry-chemists.com/index.html - электронный журнал «Химики и химия»

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1-1.7, 2.1-2.4, 3.1, 4.1, 5.1-5.4, 6.1, 7.1, 8.1	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Проведение химического эксперимента Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины Оценка самостоятельно выполненных заданий Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.2-1.6, 2.1-2.4, 3.1, 4.1,4.2, 5.2-5.4, 6.1	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной

		аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.6, 2.1-2.3, 4.1,4.2, 5.2-5.4, 6.1, 7.1, 8.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 3.1, 4.1, 5.1, 7.1, 8.1	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ

Приложение 2.17

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины
«Биология»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология».....	705
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	712
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	732
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	734

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественнонаучной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего

мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергезависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	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; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных

		исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	б) 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	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа

	обсуждать результаты совместной работы.	жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	1 семестр	34	
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация.		6	ОК 01, ОК 02
Тема 1.1. Биология в структуре научного знания.	Содержание учебного материала	4	
	Происхождение и содержание понятия «биология». Этапы развития биологии. Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Значение биологии в практической деятельности человека (медицина, сельское хозяйство, промышленность, охрана природы). Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом.	2	
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 1. Профессионально ориентированное содержание - Подготовка сообщения по теме: Роль и значение биологии в пищевой промышленности. - Составление таблицы: Растения как источник питательных веществ.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	

Общая характеристика жизни.	Практическое занятие № 2. - Составление конспекта: 1. Жизнь как активная форма существования материи. 2. Признаки живой материи. 3. Отличие живых систем от неорганической природы. 4. Свойства живых организмов. 5. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био-геоценотический), биосферный. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Обсуждение в формате дискуссии: - «Живые» продукты: миф или реальность? - Живое питание и сыроедение: за или против?	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 2. Химический состав и строение клетки.		8	
Тема 2.1. Химический состав клетки.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02
	Понятие химического состава клетки. Особенности химического состава клетки. Макро- и микроэлементы. Органические вещества и их характеристики и функции. Неорганические вещества и их характеристики и функции. Поддержание осмотического баланса в клетке.	2	
	Практическое занятие № 3. - Составление конспекта: Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Составление таблицы: Содержание минеральных веществ в продуктах питания.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Биологически важные химические соединения.	Практическое занятие № 4. - Написание конспекта: 1. Вода и ее роль в жизнедеятельности клетки. 2. Минеральные вещества и их роль в клетке. 3. Углеводы: состав, свойства, функции. 4. Липиды: состав, свойства, функции. 5. Белки: строение, свойства, функции. 6. Нуклеиновые кислоты: строение, функции. 7. АТФ и другие органические соединения клетки. Профессионально ориентированное содержание - Работа с интернет-источниками (поиск информации): 1. Какие изменения происходят в белке при термической обработке? 2. Какие способы приготовления разрушают витамины, а какие – сохраняют? 3. Какова роль белков, жиров и углеводов в питании человека, и как повар может сохранить их ценность? 4. Какие жиры (насыщенные/ненасыщенные) лучше использовать для горячих блюд, а какие – для холодных?	2	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	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. 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	2	

	органовидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, карิโอплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке.		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки.		8	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	Содержание учебного материала 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 аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.	2	ОК 01
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Биосинтез белка.	Практическое занятие № 5. - Составление конспекта: 1. Реакции матричного синтеза. 2. Генетическая информация и ДНК. 3. Реализация генетической информации в клетке. 4. Генетический код и его свойства. 5. Транскрипция – матричный синтез РНК. 6. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. 7. Кодирование аминокислот. 8. Роль рибосом в биосинтезе белка. Профессионально ориентированное содержание - Поиск информации (работа в командах): 1. В чем разница между полноценными и неполноценными белками в рационе, и какие продукты содержат полный набор аминокислот для синтеза собственных белков организма? 2. Как ферменты (белковой природы) участвуют в расщеплении белков пищи до аминокислот, которые затем используются для биосинтеза? 3. Какова роль АТФ, вырабатываемой при обмене веществ, в обеспечении процессов биосинтеза белка в клетках?	2	ОК 04
Тема 3.3. Вирусы.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	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.	2	
	Практическое занятие № 6. Профессионально ориентированное содержание - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (Деловая игра) (работа в коллективе): 1. Пищевые продукты как источник вирусных инфекций. 2. Микробиологическая опасность бактерий, вирусов и паразитов в пище. 3. Принципы пищевой гигиены. 4. Микробиологические риски на пищевом производстве.	2	

	5. Гигиена и санитария в цепочке технологических процессов.		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов.			
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 7. - Составление конспекта: 1. Понятие жизненного цикла клетки. 2. Интерфаза и ее периоды. 4. Виды деления клетки. 5. Гибель клетки. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Выполнение заданий в формате викторины (работа в командах): 1. Как фаза роста клетки (интерфаза) влияет на качество овощей? 2. Как температура влияет на жизненный цикл клеток продуктов? 3. Как деление клеток (митоз) влияет на кулинарную обработку? 4. Что происходит с клеткой при замораживании?	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Формы размножения организмов.	Практическое занятие № 8. - Составление конспекта: 1. Бесполое размножение и его особенности. 2. Виды бесполого размножения. 3. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. 4. Половое размножение и его особенности. 5. Образование и развитие половых клеток. 6. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. 7. Оплодотворение. 8. Партеногенез. Профессионально ориентированное содержание Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Почему важно остановить процессы созревания (развития) плодов для длительного хранения? 2. Как процессы роста и развития влияют на биохимический состав продуктов (содержание сахаров, крахмала, витаминов)? 3. Как возраст животного влияет на жесткость и пищевую ценность мяса (развитие мышечной ткани)? 4. Имеют ли значение стадии развития яиц в рецептурах (белок, желток) и санитарных рисках? 5. Как скорость размножения бактерий зависит от температуры хранения продуктов? 6. Какие условия (влажность, питательная среда) способствуют размножению плесневых грибов на хлебобулочных изделиях?	2	ОК 04
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Индивидуальное развитие организмов.	Практическое занятие № 9. - Составление конспекта: 1. Понятие онтогенеза. 2. Понятие эмбриогенеза. 3. Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных. 4. Постэмбриональное развитие и его типы. 5. Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Профессионально ориентированное содержание - Разработка меню для детей школьного возраста (учет активного роста) и пожилых людей (учет замедления процессов обмена веществ). - Разработка меню для беременных (с учетом влияния питания на внутриутробное развитие).	2	
Тема 4.4. Инфекционные заболевания человека и их профилактика.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 10. - Составление конспекта: 1. Понятие инфекции. 2. Типы инфекционных заболеваний. 3. Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества. 4. История изучения инфекционных заболеваний. 5. Пути передачи инфекционных заболеваний. 6. Факторы и группы риска. Профессионально ориентированное содержание - Составление таблицы: Острые кишечные инфекции (инкубационный период, признаки болезни, возбудитель, способ заражения). - Составление памятки: Основные санитарные правила при работе с сырыми и готовыми живыми продуктами (мясо, рыба).	2	

	Практическое занятие № 11. Обсуждение вопросов в формате Круглого стола (работа в коллективе): - Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Профессионально ориентированное содержание - Составление таблицы: Обязательные прививки для работников сферы общепита. - Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих мероприятия по реализации перечня обязательных прививок для работников общепита: МУ 3.3.1889-04 (о порядке проведения прививок для профилактики инфекций); МУ 3.3.1.1095-02 (о медицинских противопоказаниях к вакцинации).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 4.5 Контрольно-проверочный урок	Практическое занятие № 12. Решение тестовых заданий по темам 1-ого семестра.	2	
2 семестр		44	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов.		8	
Тема 5.1. Закономерности наследования.	Содержание учебного материала 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	ОК 01
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	2	

Сцепленное наследование признаков.	Практическое занятие № 13. - Составление конспекта: 1. Понятие сцепленного наследования признаков. 2. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов (основные идеи). 3. Хромосомная теория наследственности. 4. Хромосомное определение пола. 5. Наследование признаков, сцепленных с полом. Профессионально ориентированное содержание Обсуждение вопросов: 1. Почему у диких сортов овощей (например, моркови) цвет и вкус более стабильно передаются по наследству, чем у искусственно выведенных, с точки зрения сцепленного наследования? 2. Как использование техник «кроссинговера» (смешения ДНК продуктов) помогает при создании авторских блюд, например, при объединении азиатских специй с европейскими техниками приготовления?	2	ОК 01, ОК 04
Тема 5.3. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	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.	2	
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Генетика человека.	Практическое занятие № 14. - Составление конспекта: 1. Генетика как наука. Основные понятия генетики. 1. Генетика человека: предмет, задачи, методы. 2. Наследственные болезни и их причины. 3. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Разработка презентации (одна из тем на выбор): 1. Наследственные заболевания и диета. 2. Генетические факторы риска пищевой аллергии. 3. Генетика и вкусовое восприятие продуктов. 4. Генетика и пищевые заболевания.	2	
Раздел 6. Эволюционная биология.		6	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 15. - Составление конспекта: 1. Предпосылки возникновения эволюционной теории и её место в биологии. 2. Свидетельства эволюции (палеонтологические, биогеографические, эмбриологические, сравнительно-анатомические, молекулярно-биохимические). 3. Эволюционная теория Ч. Дарвина: предпосылки возникновения и основные идеи. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Составление таблицы: Эволюция пищеварительной системы человека и усвояемость продуктов.	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	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. Види видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.	2	ОК 01
Тема 6.3. Макроэволюция.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 16. - Составление конспекта: 1. Понятие «макроэволюция». 2. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. 3. Необратимость эволюции. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Подготовка сообщения (одна на выбор): 1. Влияние среды обитания и эволюционных приспособлений к ней на вкусовые качества рыбы. 2. Роль макроэволюционных процессов в появлении разнообразных видов капусты (белокочанной, брокколи, цветной капусты, кольраби).	2	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле.		6	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	2	

Зарождение и развитие жизни.	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.	2	ОК 01
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез.	Содержание учебного материала 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.	2	ОК 01
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	2	

Основные стадии эволюции человека.	Практическое занятие № 17. - Составление краткого конспекта: 1. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. 2. 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. Профессионально ориентированное содержание - Разработка презентации на тему: «Изменения рациона человека от первичных организмов к культивируемым видам в процессе исторического развития».	2	ОК 01
Раздел 8. Организмы и окружающая среда.		4	
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, 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 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.	2	
Тема 8.2.	Содержание учебного материала	2	

Экологические характеристики популяции.	Практическое занятие № 18. - Составление конспекта: 1. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. 2. Динамика численности популяции и её регуляция. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (работа в коллективе): 1. Как использование в меню тех видов рыб (например, трески или тунца), популяция которых быстро сокращается, влияет на их способность к восстановлению? 2. Как рациональное использование сырья снижает потребность в интенсивном производстве продуктов питания, сохраняя популяции? 3. Как методы кулинарной обработки и упаковки влияют на экологический след популяции человека и нагрузку на биосферу?	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Раздел 9. Сообщества и экологические системы.		12	
Тема 9.1.	Содержание учебного материала	2	
Сообщества организмов, экосистемы.	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	ОК 01, ОК 07
Тема 9.2.	Содержание учебного материала	2	

Природные экосистемы.	Практическое занятие № 19. - Составление конспекта: 1. Экосистемы рек и озёр. 2. Экосистема хвойного или широколиственного леса. 3. Антропогенные экосистемы. 4. Агроэкосистемы. 5. Урбоэкосистемы. 6. Сохранение биологического разнообразия на Земле. Профессионально ориентированное содержание - Обсуждение вопросов: 1. При использовании дикорастущих растений (грибы, ягоды, травы), как соблюдать принципы устойчивого природопользования, не истощая экосистему? 2. Как оптимизировать работу кухонного оборудования для снижения энергопотребления? - Составление «экологичного меню», основанного на сезонных продуктах местного региона.	2	ОК 01, ОК 07
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли.	Содержание учебного материала Практическое занятие № 20. - Составление конспекта: 1. Учение В. И. Вернадского о биосфере. 2. Границы, состав и структура биосферы. 3. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. 4. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов. 5. Зональность биосферы. 6. Основные биомы суши. Профессионально ориентированное содержание - Написание эссе (выбор одной из тем): 1. Как токсичные вещества (тяжелые металлы), попавшие в биосферу, накапливаются в продуктах питания и попадают в организм человека? 2. В чем заключается экологическая выгода использования растительного белка перед животным? 3. В чем заключаются экологические риски использования генетически модифицированных продуктов?	2	ОК 01, ОК 07

	4. Каково влияние пестицидов и минеральных удобрений на почвенные экосистемы, и почему важно выбирать экологически чистые продукты?		
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 07
	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.	2	
	Практическое занятие № 21. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Отходы пищевого производства. - Составление конспекта: 1. Понятие «пищевые отходы». 2. Основные категории пищевых отходов. 3. Классификация пищевых отходов. 4. Законодательное регулирование обращения с пищевыми отходами на производствах и предприятиях общепита. 5. Способы утилизации и переработки пищевых отходов. - Изучение Постановления Правительства РФ от 7 октября 2020 г. N 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».	2	
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07
	Практическое занятие № 22. - Составление конспекта: 1. Здоровье и его составляющие. 2. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. 3. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). 4. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. 5. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. <i>Профессионально ориентированное содержание</i>		

	- Обсуждение вопросов: 1. Как наличие пестицидов, тяжёлых металлов и антибиотиков в продуктах влияет на здоровье потребителей, и какие методы обработки минимизируют этот риск? 2. Какое воздействие оказывает использование пластиковой посуды и контейнеров на безопасность пищи (миграция токсинов)? Какие альтернативы (стекло, нержавеющая сталь) безопаснее для человека и экологии? 3. Как составить меню, соответствующее принципам правильного питания (например, ограничение трансжиров, сахара, соли)? - Составление кроссворда на тему: Рациональное питание и здоровье человека.		
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии.		8	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс.	Содержание учебного материала Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. 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.	2	ОК 02, ОК 07
Тема 10.2. Биотехнология и промышленное производство.	Содержание учебного материала 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. Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека. Социально-этические аспекты биотехнологий. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Биотехнологии и технические системы (биоинженерия, биоинформатика, бионика).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 23.	2	ОК 02, ОК 04,

	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> - Обсуждение вопросов в формате дискуссии (работа в коллективе): 1. Генетически модифицированные ингредиенты: польза или вред; «за» или «против»? Привести аргументы. 2. Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности.		ОК 07
Тема 10.3 Зачет	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 24. Выполнение тестовых заданий по дисциплине.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам биологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Паршутина Л. А. – М.: Академия, 2024. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Пономарева, И.Н. Биология. 10 класс: учебник базовый уровень / И.Н. Пономарева, О.А. Корнилова, Т.Е.Лощина. – М.: Посвещение, 2022. – 224 с.
2. Агафонова, И. Б. Биология. 10 класс: Базовый и углубленный уровни: учебник / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. – М.: Дрофа, 2019. – 256 с.
3. Агафонова, И.Б.. Биология. Практикум ЭФУП для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118065-7. – URL: <https://book.ru/book/956089>

Интернет-ресурсы

1. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
5. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
6. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов). www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
7. www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
8. www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
9. www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).
10. www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы: 1.1, 1.2. Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3. Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4. Раздел 6. Темы: 6.1, 6.2, 6.3. Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Темы: 8.1, 8.2. Раздел 9. Темы: 9.1, 9.2, 9.3. Раздел 10. Тема 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции. Разработка глоссария. Заполнение таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Написание эссе. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы: 1.1, 1.2. Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2. Раздел 3. Темы: 3.2, 3.3. Раздел 4. Темы: 4.2, 4.3, 4.4. Раздел 5. Тема 5.4. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 8. Темы: 8.1, 8.2.	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Разработка тематического кроссворда. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией.

	Раздел 9. Темы: 9.4, 9.5. Раздел 10 Темы: 10.1, 10.2.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 3. Темы: 3.2, 3.3. Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.4. Раздел 5. Тема 5.2. Раздел 8. Тема 8.2. Раздел 10. Тема 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Представление устных сообщений. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 8. Темы: 8.1, 8.2. Раздел 9. Темы: 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5. Раздел 10. Темы: 10.1, 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Разработка глоссария. Разработка тематического кроссворда. Тестирование. Устный опрос. Написание эссе. Представление результатов практических работ.

Приложение 2.18

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рабочая программа дисциплины
«История»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	738
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	747
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	760
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	763

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	ПР6 06. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	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	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности,	ПР6 07. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию,	ПР6 08. Приобретение опыта осуществления

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
работать в коллективе и команде	самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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 Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПР6 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	ПР6 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПР6 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПР6 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПР6 05. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПР6 08. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм ПР6 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории ПР6 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	1 семестр	34	
Раздел 1. Введение. Россия в начале XX в.		14	
Тема 1.1 Россия в начале XX века.	Содержание учебного материала	4	
	Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Революция 1905—1907 годов в России. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Развитие кулинарных традиций в русском обществе разных сословий, ресторанное дело (открытие трактира, харчевни, ресторанов, кафе).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	<i>Практическое занятие №1.</i> Развитие Южного Урала в начале XX века. Составление характеристики политического, экономического, социального развития Южного Урала в 1901-1917 гг. Определение роли региона накануне Первой мировой войны. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Выявление кулинарных особенностей кухни Южного Урала	2	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05

Россия и мир в годы Первой мировой войны.	Причины Первой мировой войны. Объявление Австро-Венгрией войны Сербии, вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании и других государств. Главные военные события на Западном и Восточном фронтах войны. Сражения на Марне, под Верденом, при Сомме. Действия российских войск на австро-германском и Кавказском фронтах, Брусиловский прорыв. Профессионально-ориентированное содержание: Анализ статистических данных, касающихся кулинарных предпочтений населения	2	
	Практическое занятие №2. Характеристика власти и российского общества на разных этапах войны. Выявление основных черт российского общества во время первой мировой войны Профессионально-ориентированное содержание: Анализ статистических данных, касающихся снабжения армии и населения в тылу и в оккупированных областях продуктами первой необходимости	2	
Тема 1.3 Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Причины революции. Падение монархии и установление двоевластия. Кризисы Временного правительства. Приход к власти большевиков. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Разгон Учредительного собрания. Создание РСФСР. Конституция 1918 г. Заключение Брестского мира. Радикализация масс. Рост авторитета и влияния партии большевиков. Создание РСФСР. Конституция 1918 г. Заключение Брестского мира.	2	
	Практическое занятие №3. Гражданская война. Причины Гражданской войны. Красные и белые: программы, лидеры, социальный состав. Итоги и значение Гражданской войны.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Анализ цен на продукты питания в эпоху гражданской войны		
	Практическое занятие №4. Первые преобразования большевиков Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Декрет о мире. Национализация промышленности. «Декрет о земле» и принципы наделения крестьян землей. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Профессионально-ориентированное содержание: Составление схемы «Становление советской индустрии питания (1917-1921г.г.)».	2	
Раздел 2 Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.		8	
Тема 2.1 Советская Россия в годы новой экономической политики.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Экономический и политический кризис. Переход к новой экономической политике. Достижения и противоречия нэпа. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование Советского Союза. Принятие Конституции СССР 1924 г. Профессионально-ориентированное содержание: Кулинарные рецепты в годы НЭПа.	2	
	Практическое занятие №5. Образование СССР Анализ информационных источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г.». Профессионально-ориентированное содержание: Анализ статистических данных касающихся учреждений легкой промышленности, сфер услуг в годы новой экономической политики.	2	
Тема 2.2 Индустриализация и коллективизация в СССР	Содержание учебного материала	2	
	Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Индустриализация: цели, методы, итоги и последствия.		

	Первые пятилетки: задачи и результаты		
	Практическое занятие №6. Индустриализация и коллективизация на Южном Урале. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Решение исторических задач по группам, посвященных материалам быта и повседневности, питания человека в период 1920-1930-х гг. (работа с иллюстративными материалами).	2	
Раздел 3. Великая Отечественная война (1941 - 1945)		12	
Тема 3.1 Начало и первый период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	План «Барбаросса». Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Героическое сопротивление врагу (Брестская крепость). Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Перестройка экономики на военный лад. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Заполнение таблицы «Эвакуация предприятий, населения и ресурсов»; Анализ проблемы снабжения города продуктами питания и ее решение. «Дорога жизни»		
	Практическое занятие №7. СССР накануне Второй мировой войны Поиск, анализ и публичное представление информации из исторических источников по теме «Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР» Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г., анализ документа. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ международных договоров, подразумевающих сотрудничество в сфере торговли и индустрии питания накануне второй мировой войны.	2	
	Практическое занятие №8	2	

	Блокада Ленинграда <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ и выявление основных черт быта и уклада жизни ленинградцев во время блокады. Характеристика товаров первой необходимости и продуктов в блокадном Ленинграде. Блокадный хлеб.		
	Практическое занятие № 9 Южноуральцы на фронтах Великой Отечественной войны (1941-1945). Анализ исторических документов с целью характеристики участия южноуральцев на фронтах Отечественной войны.	2	
Тема 3.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Германское наступление весной–летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. Тегеранская конференция 1943 г. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Заполнение таблицы «сравнение суточного пайка солдата РККА, вермахта, США»;	2	
	Практическое занятие №10 Советский тыл в годы Великой Отечественной войны. Выявление основных черт социальной политики в годы войны»; Составление схемы «Структура экономики СССР в 1940-е гг.»; <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Продуктовая корзина населения в тылу.	2	
2 семестр		44	
Тема 3.3 Победа СССР в Великой	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06

Отечественной войне. Завершение боевых действий в Европе.	Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Открытие Второго фронта в Европе. Встреча на Эльбе. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Роль полевой кухни на фронтах ВОВ.	2	
	Практическое занятие № 11. Военная экономика Южного Урала. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ вклада в экономику Южного Урала в общее дело победы, о развитии промышленности региона в период войны.	2	
	Практическое занятие № 12 Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки американской авиацией, их последствия. Вступление СССР в войну против Японии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Рацион питания (сух.пайки) и предметов обихода солдата Квантунской армии. Сравнение сухого пайка солдата РККА и Квантунской армии»	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1953 гг.		12	
Тема 4.1	Содержание учебного материала.	4	ОК 01, ОК 02, ОК

СССР в 1945–1953 гг.	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). «Ленинградское дело». Борьба с «космополитизмом». «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. Профессионально-ориентированное содержание: Продукты, виды пищевого сырья, как средства преодоления голода.	2	05
	Практическое занятие №13 Начало «холодной войны». Выявление основных причин создания Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ), Организация Североатлантического договора (НАТО), Организации Варшавского договора (ОВД)	2	
Тема 4.2 СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Содержание учебного материала Смена политического курса. Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. Признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд КПСС и разоблачение «культ личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). Венгерские события 1956 г. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева. Профессионально-ориентированное содержание: Характеристика популярных товаров и продуктов питания 60-х- г.. XXвека	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05
		2	

	Практическое занятие №14 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Характеристика популярных товаров в 80-х г.г. XX века. Дефицит продуктов питания.	2	
Тема 4.3 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Раскол в КПСС. Изменения в советской внешней политике. Завершение холодной войны. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ продуктовой корзины населения в период «Перестройки»	2	
	Практическое занятие № 15. Перестройка. Причины, итоги. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Выполнение заданий по группам, направленные на формирование знаний обоснованных фактах, процессах, явлениях, терминах, персоналиях экономической сферы общества, индустрии питания в СССР в послевоенный период.	2	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.		26	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	10	

Становление новой России. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. События осени 1993 г. в Москве. Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «большую семерку». Добровольная отставка Б.Н. Ельцина (1999 г.). Избрание Путина В.В. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ продуктовой корзины населения в период «шоковой терапии».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 16. Военный конфликт в Чечне. Причины военного конфликта в Чечне	2	
	Практическое занятие № 17. Челябинская область в 1992–1999 гг. Анализ экономического развития Южного Урала в конце 20 века. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Характеристика развития торговли в конце XX века.	2	

	Практическое занятие №18 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Профессионально-ориентированное содержание: Экономическое развитие в начале 2000-х г-в.; Составление схемы «Экономическое развитие в 2000-е годы.»; Заполнение таблицы «Рыночная экономика и монополии»	2	
	Практическое занятие №19. Урегулирование кризиса в Чеченской республике. Выявление результатов урегулирования кризиса в Чеченской республике	2	
Тема 5.2 Правление Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин (2008 – 2012г.).	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 05, ОК 06
	Проблема стабильности и преемственности власти. Повышение уровня и качества жизни населения, продолжение работы над приоритетным и национальными проектами. Развитие институтов, инфраструктуры, инноваций, инвестиций, сотрудничество и помощь бизнесу. Возвращение России статуса мировой державы и ее дальнейшее развитие. Интеграция в мировые отношения. Собственная позиция по всем ключевым международным вопросам. Профессионально-ориентированное содержание: Появление точек иностранного общепита, их меню.	2	
	Практическое занятие № 20. Военный конфликт в Южной Осетии. Анализ и характеристика основных причин военного конфликта	2	
Тема 5.3	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК

Избрание В.В. Путина Президентом РФ. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.	Начало конституционной реформы (2020). Изменения в российском обществе в конце XX – начале XXI в. Государственные программы демографического возрождения России. Пропаганда спорта и здорового образа жизни. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России. Профессионально-ориентированное содержание: Разнообразие товаров импорта в конце XX – начале XXI в	2	05, ОК 06
	Практическое занятие № 21. Общая характеристика положения России на момент прихода к власти В.В. Путина. Выявление и анализ основных черт экономического, геополитического положения РФ	2	
	Практическое занятие № 22. Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Анализ основных причин и результатов переворота Характеристика и хронология воссоединения Крыма и Севастополя с Россией.	2	
	Практическое занятие № 23. Экономическое развитие России в 2014-2025 г.г. Профессионально-ориентированное содержание Анализ экономических санкций против России.	2	
	Практическое занятие № 24. Специальная военная операция на Украине. Анализ основных предпосылок и причин начала СВО Профессионально-ориентированное содержание: Выявление разновидностей современных сухих пайков армии РФ. Гуманитарная помощь. Народный фронт.	2	
Тема 5.4. Зачет	Зачет	2	
Всего		78	
Теоретические занятия		30	

Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам исторического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительная литература:

3. Барыкина, И.Е., История. Новейшее время: учебник / И.Е. Барыкина, В.М. Кузнецов, И.А. Тропов. – М.: КноРус, 2025. – 382 с. – ISBN 978-5-406-14181-6. – URL: <https://book.ru/book/956885>. – Текст: электронный.

4. Лаптева, Е.В., История России. Советский период (1917-1991 гг.): учебник / Е.В. Лаптева, Л.Н. Рябчикова, Е.А. Ялозина. – М.: Русайнс, 2024. –

183 с. – ISBN 978-5-466-04321-1. – URL: <https://book.ru/book/953001>. – Текст: электронный.

5. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 1: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 463 с. – ISBN 978-5-466-04801-8. – URL: <https://book.ru/book/952179>. – Текст: электронный.

6. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 2: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 504 с. – ISBN 978-5-466-04802-5. – URL: <https://book.ru/book/952180>. – Текст: электронный.

7. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-109829-7. – URL: <https://book.ru/book/951529>. – Текст: электронный.

8. Сороко-Цюпа, О.С.. История. Всеобщая история. Новейшая история. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / О.С. Сороко-Цюпа. – М.: Просвещение, 2022. – 10 с. – ISBN 978-5-09-099393-7. – URL: <https://book.ru/book/948989>. – Текст: электронный.

9. История России 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / А.В. Шубин, М.Ю. Мягков, Ю.А. Никифоров, В.Р. Мединского. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-103446-2. – URL: <https://book.ru/book/950721> (дата обращения: 21.03.2024). – Текст: электронный.

Электронные издания (ресурсы)

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gumer.info/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы, порусской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

3. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.world-war2.chat.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

4. Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI–XVIII столетиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.old-rus-maps.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

5. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

6. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

7. Исторические источники по Отечественной истории до начала XVIII в. на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm>, свободный. – Загл. с экрана.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по

		перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.2 Раздел 4. Тема 4.3	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная

		работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

**Рабочая программа дисциплины
«География»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География».....	768
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	22
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	797
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	799

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально

ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРБ 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРБ 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных

	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	географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики,

деятельности	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм	глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления

	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
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	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации;

	Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) 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 - Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением

		населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества,	ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать

	участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной	информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРБ 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРБ 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать,

		систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-

		ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	Прб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Прб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию,

	деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРБ 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
	1 семестр	34	
Раздел 1. География как наука		2	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	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 Профессионально-ориентированное содержание: Кулинарное искусство стран мира.		
Раздел №2 Общая характеристика мира		10	
Тема 2.1 Политическое устройство мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности питания в странах разного социально-экономического уровня		
	В том числе практические занятия		

	Практическое занятие №1 Государственное устройство стран мира. Анализ государственного устройства стран мира, географии современных международных и региональных конфликтов. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Перечисление видов и основных особенности кухонь мира(европейская, паназиатская, русская кухня) в виде таблицы.	2	
Тема 2.2 География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.		
Тема 2.3 География населения мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 07
	Численность и воспроизводство населения мира. Определение понятия «Демография», «Этнология», «Депопуляция» Типы воспроизводства. Демографическая политика. Теория демографического перехода. Качество населения как новое комплексное понятие. Половой состав. Возрастной состав. Религиозный состав.		
	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		

	Особенности национальной кухни и религиозные представления населения		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №2 Размещение и плотность населения Определение понятий «Миграция», «Урбанизация», «Геоурбанистика» Анализ особенностей городского и сельского населения Составление тематической схемы «Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира»	2	
Раздел №3 Мировое хозяйство		22	
Тема 3.1 Состав и структура Мирового хозяйства	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	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 практические занятия		
	Практическое занятие №3 Научно-технический прогресс и его современные особенности. Анализ исторических этапов развития мирового производства с использованием различных источников информации	2	

	Практическое занятие №4 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства Сельское хозяйство и его экономические особенности. Виды сельхозкультур экспорта Заполнение таблицы « Основные сельскохозяйственные районы мира и сельскохозяйственные культуры». Профессионально-ориентированное содержание: Анализ видов экспортных сельхозкультур, используемых в кулинарии (составление развернутого ответа с использованием различных источников информации)	2	
	Практическое занятие №5 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства Профессионально-ориентированное содержание: Анализ географических особенностей мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности. Заполнение таблицы «Структура мирового хозяйства».	2	
	Практическое занятие №6 Топливно-энергетическая промышленность Анализ роста производства и потребления топлива Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства». Профессионально-ориентированное содержание: Составление развернутого ответа с использованием различных источников информации по теме «Три этапа развития топливно-энергетической промышленности»	2	
	Практическое занятие №7 Газовая промышленность мира, основные черты географии. Анализ главные газодобывающие страны, главные сухопутные и морские грузопотоки природного газа. Профессионально-ориентированное содержание: Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства. Газовая промышленность». Обозначение на контурной карте главных газодобывающих стран. Экспорт и импорт продукции.	2	

	Практическое занятие №8 Электроэнергетика. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Обозначение на контурной карте крупных ТЭС, ГЭС и АЭС. Приведение примеров ведущих стран-производителей ГЭС и ТЭС.	2	
	Практическое занятие №9 Машиностроение мира: особенности отраслевой и территориальной структуры. Анализ трех главных машиностроительных региона. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Составление систематизирующей таблицы «Группировка стран мира по уровню развития машиностроения. Лидеры продаж автомобилей».	2	
	Практическое занятие №10 Лесная и деревообрабатывающая промышленность мира: два пояса её размещения. Лесная и деревообрабатывающая промышленность России Обозначение на контурной карте центры деревообрабатывающей промышленности. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Анализ экспорта и импорта древесины.	2	
	Практическое занятие №11 Химическая промышленность мира Анализ отличительных черт отраслевой и территориальной структуры мировой химической промышленности. Обозначение на контурной карте главных центров химической промышленности. Выявление основных черт размещения химической промышленности. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> ГМО, виды и вред Пищевые добавки. Их использование в кулинарии	2	
	Практическое занятие №12 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства Анализ дифференциации стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Характеристика, основные особенности индустрии питания.		
	2 семестр	44	
Раздел 4. Региональная характеристика мира		36	
Тема 4.1 Регионы мира. География населения Зарубежной Европы	Содержание учебного материала	10	
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения . Отрасли международной специализации. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №13 Хозяйство Зарубежной Европы Выявление места региона в мировом хозяйстве. Анализ промышленности Зарубежной Европы. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности кулинарного искусства стран Европы	2	
	Практическое занятие №14 Субрегионы Зарубежной Европы. Франция Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Франция». Нанесение на контурной карте сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Франции по плану Профессионально-ориентированное содержание: Особенности французской кухни Рецептура французских блюд	2	

	Практическое занятие №15 Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП ФРГ по плану.	2	
	Практическое занятие №16 Субрегионы зарубежной Европы. Великобритания. Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Великобритания». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Великобритании по плану. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Особенности традиционной английской кухни	2	
Тема 4.2 Общая характеристика Зарубежной Азии	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 05
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Традиционная азиатская кухня. Рецептура блюд.	2	

	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №17 Хозяйство Зарубежной Азии <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Особенности приготовления мусульманской пищи (Главные районы возделывания зерновых, тропических и субтропических культур, пастбищного животноводства) Обозначение на контурной карте крупнейших сельскохозяйственных районов.	2	
	Практическое занятие №18 Общая характеристика Японии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Японии. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Перечень особенностей японской кухни.	2	
Тема 4.3 Общая характеристика Индии.	Содержание учебного материала Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Индии.	2	ОК 02, ОК 05

	Профессионально-ориентированное содержание: Перечень особенностей индийской кухни.		
Тема 4.4 Общая характеристика Китая	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Китая. Профессионально-ориентированное содержание: Перечень особенностей китайской кухни.		
Тема 4.5 География населения и хозяйства Африки	Содержание учебного материала	6	
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №19 Субрегионы Северной и Тропической Африки Описание арабского типа города. Выполнение сравнительной характеристики стран Северной и Тропической Африки.	2	
	Практическое занятие №20 ЮАР - страна с двойной экономикой.	2	

	Выявление отличительных особенностей экономики страны по сравнению с другими странами Африки. Профессионально-ориентированное содержание: Выявление особенностей традиционной африканской кухни		
Тема 4.6 География населения и хозяйства Северной Америки.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №21 Общая характеристика США. Анализ характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. Профессионально-ориентированное содержание: Калорийность блюд и особенности приготовления блюд американской кухни	2	
Тема 4.7 Общая характеристика Латинской Америки	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 05
	Характерные черты ЭГП: территория, границы, положение. Природные условия и ресурсы: богатство и разнообразие. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. Латиноамериканский тип города. «Ложная урбанизация». Государственный строй.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №22 Общая характеристика Бразилии Бразилия – тропический гигант. Выявление характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. Анализ географии отдыха и туризма: главные районы. Традиционная кухня Бразилии. Основные блюда Выполнение описания города Бразилиа по плану.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Латиноамериканская кухня Особенности и основные блюда		
	Практическое занятие №23 Общая характеристика Австралии и Океании Анализ места и роли Австралии и Океании в мире. Характеристика особенности географического положения региона, особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Выявление на контурной карте отраслевой и территориальной структуры хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности и основные блюда Австралии.	2	
Раздел №5 Россия на современном этапе развития		8	
Тема 5.1 Россия на политической карте мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Характеристика геополитического и геоэкономического положение страны Профессионально-ориентированное содержание: Особенности традиционной русской кухни.		
Тема 5.2 Понятие о глобальных проблемах человечества	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Определение понятий «глобальная проблема», «глобализация». Сущность, причины возникновения и пути решения глобальных проблем. Взаимосвязь глобальных проблем. Современные глобальные проблемы Классификация глобальных проблем. Экологический кризис	2	

	Основные принципы устойчивого развития РФ.		
	В том числе практические занятия		
	Практическая работа №24 Основные принципы устойчивого развития РФ. Анализ основных тенденций и принципов устойчивого развития Российской Федерации.	2	
Тема 5.3 Зачет	Зачет	2	
Всего:		78	
<i>Теоретические занятия</i>		<i>30</i>	
<i>Практические занятия</i>		<i>48</i>	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Баранчиков, Е.В. География: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Лукьянова, Н.С. География: учебное пособие / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2024. – 250 с. – ISBN 978-5-406-12524-3. – URL: <https://book.ru/book/952129>. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

3. Баранчиков, Е.В., Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

4. Баранчиков, Е.В. География: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. - с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
5. Крылов, П.М. Социально-экономическая география: учебное пособие / П.М. Крылов. – М.: КноРус, 2025. – 350 с. – ISBN 978-5-406-14327-8. – URL: <https://book.ru/book/956992>. – Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).
2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2 Тема 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ
ОК 03. Планировать и	Раздел 1.	Оцениваемая дискуссия

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1	по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1-2.3	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
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	Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Тема 2.2, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1	Представление результатов практических работ

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 3 Тема 3.1	Представление результатов практических работ

**Рабочая программа дисциплины
«Физическая культура»**

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»	804
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	798
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	813
4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	826

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при	ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	решении жизненных проблем 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	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и

	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 Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-	ПРБ 1. Умение 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); ПРБ 2. Владение современными технологиями

	оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом 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; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРБ 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРБ 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	
Промежуточная аттестация (1, 2 семестры – зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		34	
Раздел 1. Основы физической культуры и здорового образа жизни		6	ОК 01, ОК 08
Тема 1.1. Основы физической культуры и здорового образа жизни	Содержание учебного материала Физическая культура в общекультурном, профессиональном развитии человека Социально-биологические основы физической культуры Основы здорового образа жизни студента Физическая культура в обеспечении здоровья Техника безопасности на занятиях физическими упражнениями Правила посещения спортзала.	2	ОК 01, ОК 08
	Практическое занятие № 1 Выполнение физических упражнений направленных на определение уровня физической подготовленности -наклон -челночный бег 3х10м -бег 60м <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами физической культуры</i>	2	
	Практическое занятие №2 Выполнение физических упражнений, направленных на определение уровня физической подготовленности -подтягивание, отжимание -планка -пресс <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>	2	

	<i>Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами физической культуры</i>		
Раздел 2. Спортивно- оздоровительная деятельность		72	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.1. Легкая атлетика	Легкая атлетика Баскетбол Настольный теннис Лыжная подготовка Волейбол Бадминтон Футбол	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №3 Техника безопасности Разновидности прыжков -специально прыжковые упражнения Прыжки со скакалкой -на месте -в движении -в паре Профессионально ориентированное содержание <i>Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений</i>		
	Практическое занятие №4 Прыжки в высоту -с места -с разбега Прыжки в длину -с места - с разбега Профессионально ориентированное содержание <i>Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений</i>	2	

	Практическое занятие №5 Разновидности бега (старт, стартовый разгон ,бег по дистанции, финиширование) -специально беговые упражнения Бег на короткие дистанции -разновидности старта(низкий, высокий) <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений</i>	2	
	Практическое занятие №6 Бег на средние дистанции -кроссовый бег (бег по пересеченной местности) <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №7 Бег на длинные дистанции -тест Купера -бег 2000м(девушки), 3000м(юноши) <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	

	Практическое занятие №8 Эстафетный бег ,техника передачи эстафетной палочки , правила соревнований -встречная эстафета -линейная эстафета -круговая эстафета(4x100м) <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №9 Разновидности метаний (разбег, фаза финального усилия, полет ,приземление) -метание мяча -метание гранаты Метание мяча на дальность -с места -с шага -с разбега Метание мяча в горизонтальную цель - с места - игра « дартс» <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Баскетбол	Практическое занятие №10 Техника 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. Разновидности стоек, виды перемещений. Разновидности передач -от груди -из-за головы -от плеча - снизу -с отскоком Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №11 Профессионально-ориентированное содержание: <i>Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры</i> Правила игры. Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам Передача в парах, в тройках -на месте - со сменой мест Подвижные игры и эстафеты с элементами баскетбола Передачи в движении -в шаге -легким бегом -боком	2	
	Практическое занятие №12 Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности</i>	2	

	Разновидность введение мяча -правой рукой ,левой рукой ,с руки на руку Введение с изменением направления -с изменением направления - введение с поворотом на 180,360 градусов -правым, левым боком ,спиной Введение с изменением отскока - по отскоку мяча (высокий, средний ,низкий) - дриблинг		
	Практическое занятие №13 <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Развитие физических способностей средствами баскетбола</i> Разновидности бросков -по удаленности от щита (из под кольца, штрафной, трехочковый) - по технике выполнения (одной рукой от мяча, двумя руками из-за головы, крюк ,снизу, от груди) -по технике перемещения (с места, в прыжке, после введения) - по расположению игрока(параллельно к кольцу, под углом , прямолинейно) Броски мяча с места. Штрафной бросок. - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	2	
	Практическое занятие №14 <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> <i>Развитие физических способностей средствами баскетбола</i> Броски мяча с равноудаленных точек - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	2	

	Практическое занятие №15 Профессионально-ориентированное содержание: Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры Выполнений комбинации изученных элементов -ведение два шага ,бросок - штрафной бросок, введение, передача и др. Сочетания приемов, подвижные игры с элементами баскетбола	2	
	Практическое занятие №16 Зачет	2	
2 семестр		44	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. Настольный теннис	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила и судейство игр.		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №17 Совершенствование элементов Подача, прием, передача. Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №18 Подрезка мяча. - имитация движений -закрытой -открытой Накаты. Прием мяча после подачи. - имитация движения - в паре Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности,</i>	2	

	<i>профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>		
	Практическое занятие №19 Тактика одиночной и парной игры - правила -судейство игр Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
Тема 2.4. Лыжная подготовка	Техника безопасности Попеременные и одновременные хода Прикладные виды на лыжах Просмотров фильмов по зимним видам спорта Написание реферата:« Выдающиеся лыжники, биатлонисты мира»		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №20 Попеременные хода - попеременный двушажный ход Одновременные хода - безшажный - одношажный -двухшажный Свободный стиль -коньковый ход Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №21 Прохождение дистанции 3 км (девушки); 5 км (юноши) -в попеременном темпе - с равномерной скоростью -распределение дыхания и сил по дистанции	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №22 Лыжные гонки . -масстарт -с раздельным стартом Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	
Тема 2.5. Волейбол	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила соревнований Судейство игр Жесты судей		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №23 Совершенствование элементов Прием. Передача (в движении) - в парах - в тройках Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	
	Практическое занятие №24 Прием мяча от сетки -от стены -от сетки	2	

	-в игре Прием мяча после подачи -от стены - в паре -в игре Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №25 Поддачи на точность -в заданную зону -на конкретного игрока -в игре Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	
	Практическое занятие №26 Тактика нападения. Нападающий удар -имитация -на месте -с разбега -в паре Тактика защиты. Блок -имитация движения -в паре -в игре - игра с заданием Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности,	2	

	<i>профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>		
	Практическое занятие №27 Приемы игры в нападении, защите. -скидка мяча -обманные действия -страховка и самостраховка - игра с заданием Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
	Практическое занятие №28 Индивидуальные и групповые действия -в паре -в игре - игра с заданием Двухсторонняя игра с судейством Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
Тема 2.6. Бадминтон	Техника безопасности Совершенствование элементов Парная игра Одиночная игра Правила игры , судейство		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №29 Учебно- тренировочная игра - с заданием -в паре Профессионально-ориентированное содержание:	2	

	Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №30 Одиночная и парная игра -судейство игр Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	
Тема 2.7. Гимнастика	Практическое занятие №31 Лечебная гимнастика -остеохондроз -варикоз Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	ОК 01, ОК 08
	Практическое занятие №32 Дыхательная гимнастика -по методу Бутейко -по Стрельниковой Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	2	
	Практическое занятие №33 Восточная гимнастика -ушу - цигун Профессионально-ориентированное содержание:	2	

	<i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>		
Тема 2.8. Национальные виды спорта	Практическое занятие №34 Игра в лапту Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №35 Игра в городки Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	
Тема 2.9. Общая физическая подготовка	Практическое занятие №36 Круговая тренировка Профессионально-ориентированное содержание: <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №37 Профессионально-ориентированное содержание: Определение упражнения физической подготовки <i>Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью</i>	2	

	Практическое занятие №38 Зачет	2	
Промежуточная аттестация		Зачет	
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

- Гантели
- Тренажёры
- Баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные, набивные мячи
- Скакалки
- Гимнастические коврики
- Гимнастические скамейки
- Секундомеры
- Ракетки для бадминтона и настольного тенниса
- Степ платформы
- Фитболы
- Теннисные столы
- Волейбольная площадка с оборудованием
- Баскетбольная площадка с оборудованием
- Туристическое снаряжение
- Обручи
- Гимнастические маты
- Оборудование для спортивной гимнастики (конь, брусья, бревно, перекладина)
- Гимнастические палки
- Рулетка

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Лях, В.И. Физическая культура. Базовый уровень. ЭФУ. СПО: Учебник / В.И. Лях – М.: Просвещение, 2023. – 10с. – ISBN 978-5-09-108286-9. – URL: <https://book.ru/book/955816>

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А. А. Бишаева. – М.: КноРус, 2021. – 299 с. – ISBN 978-5-406-02565-9. – URL: <https://book.ru/book/936250>

2. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э.Н. Вайнер. – М.: КноРус, 2024. – 346 с. – ISBN 978-5-406-11588-6. – URL: <https://book.ru/book/950520>

3. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2024. – 214 с. – ISBN 978-5-406-12454-3. – URL: <https://book.ru/book/951559>

4. Виленский, М.Я., Физическая культура и здоровый образ жизни студента: учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2022. – 239 с. – ISBN 978-5-406-09309-2.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – заполнение дневника самоконтроля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8, 2.9	– составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – тестирование (контрольная работа по теории)

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

**Рабочая программа дисциплины
«Основы безопасности и защиты Родины»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»	829
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	838
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	856
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	859

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - 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;	ПР6 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПР6 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - 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,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего	ПР6 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: - использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: — внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать	ПР6 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПР6 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ 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. Овладение универсальными регулятивными действиями: • 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.	ПР6 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
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	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою	ПР6 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПР6 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПР6 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и

	Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и	ПР6 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПР6 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.

	социальной деятельности.	ПР6 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПР6 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПР6 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом	ПР6 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;

необходимого уровня физической подготовленности	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; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПР6 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевойсковые уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
1 СЕМЕСТР		34	
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		6	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала Государственная и общественная безопасность 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 03; ОК 06; ОК 08
Тема 1.2 Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. (виртуальная)	Содержание учебного материала Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. (виртуальная) Изучаемая отрасль Сервис и Туризм (по специальности Поварское и кондитерское дело) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности (рестораны, кафе, кондитерские цеха и хлебокомбинаты). Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08

	Профессионально ориентированное содержание 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		
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Профессионально ориентированное содержание Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций в общепите. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Профессионально ориентированное содержание Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Практика упражнений на развитие безопасного поведения в специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».		
Тема 2.2 Общие	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06;

принципы (правила) безопасного поведения.	Общие принципы (правила) безопасного поведения. Профессионально ориентированное содержание Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности в отрасли сервис и туризм. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие в местах общественного питания. Действия, позволяющие предвидеть опасность в местах общественного питания. Действия, позволяющие избежать опасности в местах общественного питания. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации в местах общественного питания. - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности		ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту		6	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала 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. Профессионально ориентированное содержание - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности повара, кондитера Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). - Составление и оформление памятки: Алгоритм действий при ушибах переломах, кровотечениях в местах общественного питания.	2	ОК 06; ОК 07
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала Практическое занятие №2 Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 07

	Основные правила пожарной безопасности в быту и общественного питания. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие №3 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. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии быту и в местах общественного питания. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. - Составление справочника: номера телефонов аварийных служб.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Практическое занятие №4	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Содержание учебного материала 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) Профессионально ориентированное содержание - Обсуждение вопроса: Безопасность дорожного движения при доставке кондитерских изделий		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №5		
	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. Профессионально ориентированное содержание: Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Обсуждение вопроса: Источники опасности в зоне общественного питания. Обсуждение вопроса: Правила безопасности в зоне общественного питания. Решение ситуационных задач		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие №6		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Профессионально ориентированное содержание:		

	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 в местах общественного питания)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №7		
	Профессионально ориентированное содержание: Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта в местах общественного питания. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения и местах общественного питания). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций в местах общественного питания.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		6	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Основные правила безопасного поведения в природной среде 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.		
Тема 6.2 Ориентирование на местности.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде.		

	Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.3. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие №8		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. <i>Профессионально ориентированное содержание:</i> Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера в местах общественного питания. 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 Изучение статистики (по России, Челябинской обл., г. Магнитогорска) по ЧС природного характера, повлекшим разного рода последствиям на предприятиях общественного питания. Обсуждение вопроса: Какие профессиональные знания повара помогут выжить в условиях природных ЧС?		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		8	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания Понятия «здоровье», «охрана здоровья»,		

	«здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества Профессионально ориентированное содержание: - Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». - Составление перечня обязательных прививок для работников сферы общепита.		
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08

Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	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.). Профессионально ориентированное содержание: - Написание эссе: Санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания.		
2 СЕМЕСТР		44	
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг №9		
	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 алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья Профессионально-ориентированное содержание: - Пройти психологический тест: Устойчива ли моя психика?		

	- Подбор физических упражнений на укрепление психического здоровья. - Составление таблицы: Психологические характеристики специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».		
Тема 7.4 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг №10		
	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 - Работа с документом: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ст.2, Ст.3, Ст.8, Ст.10. Профессионально-ориентированное содержание: - Обсуждение вопросов: Является ли предприятие общественного питания зоной возможных факторов риска для жизни и здоровья людей? Каков характер этих факторов? - Сочинение-рассуждение: Должен ли работник предприятия общественного питания обладать навыками оказания первой помощи пострадавшему? Приведите аргументы.		
Раздел 8. Безопасность в социуме		10	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг №11		
	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. - Прохождение психологического теста: Конфликтный ли я человек? Профессионально-ориентированное содержание: - Анализ возможных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли эмоции в профессиональной деятельности техника-технолога? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в профессии?		
Тема 8.2. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие №12 Профессионально-ориентированное содержание: Способы разрешения конфликтных ситуаций в местах общественного питания. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.3. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;
	Практическое занятие №13 Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Профессионально-ориентированное содержание: Способы психологического воздействия в местах общественного питания. 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.		
Тема 8.4 Манипуляция в	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;

общении.	Практическое занятие №14		
	Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> - Анализ возможных манипуляций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли манипуляции в профессиональной деятельности техника-технолога? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в профессии повара?		
Тема 8.5. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №15 Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №16 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 <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> - Обсуждение вопроса: Как применить возможности цифровой среды в сфере		

	общественного питания, в профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	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. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества в профессиональной деятельности техника-технолога. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №17 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. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Ответственность за действия в Интернете в. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве сфере общественного питания		

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Практическое занятие №18		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции в местах общественного питания.		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Противодействие экстремизму и терроризму Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		16	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8

Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны 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.		
Тема 11.2 Особенности прохождения службы	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Особенности прохождения службы Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.3. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №19		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия Профессионально-ориентированное содержание: Обсуждение вопроса: Для чего повару кондитеру знать о стрелковом оружии, умение пользоваться им?		
Тема 11.4 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №20		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отраваляющие 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 Профессионально-ориентированное содержание: Обсуждение вопроса: Для чего технику-технологу знать об оружиях массового поражения?		
Тема 11.5. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие №21 История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Профессионально-ориентированное содержание: Обсуждение вопроса: Где и для каких целей может использовать техник-технолог БПЛА?		
Тема 11.6 Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №22 Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Профессионально-ориентированное содержание: Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Тема 11.7 Тематическая экскурсия с показом учебных классов	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №23 Профессионально ориентированное содержание 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) Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция). - Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? Профессионально-ориентированное содержание: - Подготовить сообщение на тему: Армейский повар к службе готов!		
Тема 11.8 Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №24		
	Профессионально ориентированное содержание 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.		
Тема 11.9 Зачет	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачёта			
Всего:		78	
Теоретическое обучение		30	
Практические занятия		48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
 - демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Тебенькова, Е. А. Основы безопасности и защиты Родины: учебник / Е.А. Тебенькова, И. Н. Семенов. – М.: КноРус, 2025. – 222 с. – ISBN 978-5-406-13935-6. – URL: <https://book.ru/book>
2. Первая помощь основы преподавания первой помощи основы ухода за больным. для СПО. ЭФУ: Учебник / Л.И. Дежурный, Г.В. Неудахин, Л.Б. Шубина [и др.] – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118071-8. – URL: <https://book.ru/book/956165>. – Текст: электронный.
3. Шойгу, Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 ч. Ч. 1. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Ю.С. Шойгу.– М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-115827-4. – URL: <https://book.ru/book/956163> – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. – 1998. – № 13. – Ст. 1475.
2. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и

техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994. – № 35. – Ст. 3648.

3. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997. – № 30. – Ст. 3588.

4. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. – № 30. – Ст. 3030.

5. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. – № 23. – Ст. 2750.

6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002. – № 2. – Ст. 133.

7. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011. – N 48. – Ст. 6724.

8. Косолапова, Н.В., Прокопенко, Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2020. – 368 с.

9. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

10. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

Интернет-источники:

1. <http://www.mchs.gov.ru> (сайт МЧС РФ).
2. <http://www.mvd.ru> (сайт МВД РФ).
3. <http://www.mil.ru> (сайт Минобороны).
4. <http://www.fsb.ru> (сайт ФСБ РФ).
5. <http://www.dic.academic.ru> (Академик. Словари и энциклопедии).
6. <http://www.booksgid.com> (BooksGid. Электронная библиотека).

7. <http://www.globalteka.ru/index.html> (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. <http://www.window.edu.ru> (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. <http://www.iprbookshop.ru> (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. <http://www.school.edu.ru/default.asp> (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
11. <http://www.ru/book> (Электронная библиотечная система).
12. <http://www.pobediteli.ru> (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
13. <http://www.monino.ru> (Музей Военно-Воздушных Сил).
14. <http://www.simvolika.rsl.ru> (Государственные символы России. История и реальность).
15. <http://www.militera.lib.ru> (Военная литература).
16. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания.
17. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь.
18. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности.
19. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков.
20. <http://www.obzh.info> Информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
21. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности.
22. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях.
23. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям.
24. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России).
25. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор).
26. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России).
27. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России).
28. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд).

29. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).
30. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
31. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ).
32. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности.
33. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:
 1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
 2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1 , Тема 1.3 Р3 , Тема 3.3 Р4 , Тема 4.1 Р6 , Тема 6.2,6.3 Р11, Тема 11.3	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р9 , Тема 9.1,9.2,11.1, 11.2, 11.5	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
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	Р1 , Тема 1.1,1.2, 1.3 Р2 , Тема 2.1 Р5 , Тема 5.2 Р8 , Тема 8.1, 8.2 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1,10.2,10.3 Р11, Тема 11.1,11.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р2 , Тема 2.1 Р3 , Тема 3.3, 6.2,6.3,11.3 Р4 , Тема 4.1,4.2	Обсуждение по вопросам лекции Представление

команде	Р7 , Тема 7.1,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.3,8.4,8.5 Р10, Тема 10.1,10.2,10.3	результатов практических работ
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	Р1 , Тема 1.1,1.2,1.3 Р2 , Тема 2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1 Р5 , Тема 5.1,5.2 Р7 , Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.1,11.2,11.3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р1 , Тема,1.2 Р2 , Тема 2.1,2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1,4.2 Р6 , Тема 6.1,6.2,6.3 Р8 , Тема 8.1 Р11, Тема 11.4,11.6,11.7,11.8	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р1 , Тема 1.1,1.2 Р6 , Тема 6.1 Р7, Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.5 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.3,11.4,11.6,11.7,11.8	

**Рабочая программа дисциплины
«Математика»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»	864
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	885
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	901
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	903

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 специальности 19.02.11 Технология 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 являются¹:

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.

¹Федеральная образовательная программа среднего общего образования «Математика», утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. N 371.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция,

	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; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить

		примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности),

		используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовыми морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

		статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра,

		конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная,

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации,	определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных

	способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных

		формулы координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
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	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать

	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием

		графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

		ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Личностные результаты должны отражаться в части трудового воспитания: – 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата

	– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая,

		плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор,

		координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	156
в т.ч.	
теоретические занятия	64
практические занятия	92
лабораторные занятия	
самостоятельная работа	
Профессионально ориентированное содержание	92
Промежуточная аттестация в форме экзамена	5

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Основное содержание		
	1 семестр	34	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		16	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	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		
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений.	2	
	Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
	Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.	2	
	Профессионально ориентированное содержание: выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы при решении практико-ориентированных задач по профессии «Повар, кондитер»		
	Практическое занятие №1	2	

	Решение уравнений Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Профессионально ориентированное содержание: Составление уравнение для расчёта ингредиентов и порций, неравенство для соблюдения рецептуры, применение неравенств для закупки товаров		ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Практическое занятие №2 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 Профессионально ориентированное содержание: Применение дробей и процентов для изменения рецептуры и порций, проценты при расчете калорийности блюда.	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Практическое занятие №3 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 Профессионально ориентированное содержание: Рассчитать высоту торта «Наполеон» из 5 коржей, если каждый следующий корж должен быть меньше на 0,5 мм, а самый нижний корж 5 мм	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1

	Практическое занятие №4 Исследование функции Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. <i>Профессионально ориентированное содержание:</i> Задать функцию изменения время приготовления продукта от его массы. Построить график функции прибыли от количества проданных порций.	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		18	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	
Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии.	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них. <i>Профессионально ориентированное содержание:</i> Рассчитать длину бортиков формы для выпечки, чтобы рассчитать количество крема. Рассчитать площадь пиццы для расчёта количества ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №5. Решение задач по теме «аксиомы стереометрии»	2	
	Основные понятия стереометрии в профессии повара. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Проверить аксиомы стереометрии опытным путем.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. <i>Профессионально ориентированное содержание:</i> Привести примеры параллельных, пересекающихся и скрещивающихся прямых в пространстве, параллельных плоскости и прямой.	2	
	Практическое занятие №6	2	

	Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Определение понятия «параллельность прямой и плоскости», «перпендикулярность прямой и плоскости». Признак параллельности прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Свойства параллельных плоскостей.		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей.	Содержание учебного материала	6	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах. Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.—Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу Геометрическое понятие (перпендикулярность, расстояние от точки до плоскости, перпендикулярность плоскостей, теорема о трех перпендикулярах) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №7. Решение задач по теме «Теорема о трех перпендикулярах» Вычисление перпендикуляра, наклонной и проекции Профессионально ориентированное содержание: Рассчитать количество стейков, которые можно нарезать из куска мяса цилиндрической формы диаметром 10 см толщиной 22см под углом 30^0 и 90^0 . Заполнить таблицу геометрическое понятие (угол между плоскостями, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №8 Вычисление углов между прямыми и плоскостями в пространстве	2	

	Вычисление углов между прямыми и плоскостями Профессионально ориентированное содержание: Под каким углом к плоскости доски нужно держать нож, если повар должен нарезать картофель фри толщиной ровно 5 мм. Длина лезвия ножа, погруженного в клубень, составляет 7 см		
Тема 2.4. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некопланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. Координаты середины отрезка. Длина вектора, заданного в координатах. Расстояние между точками в пространстве. Скалярное произведение векторов. Формулы вычисления скалярного произведения векторов на плоскости. Ортогональность. Свойства скалярного произведения векторов. Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу: геометрическое действие (сложение векторов, умножение векторов, разложение по осям, скалярное произведение векторов, проекция векторов) кулинарный пример	2	
	Практическое занятия №9. Выполнение действий с векторами, заданными координатами Профессионально ориентированное содержание: Решить задачу: расставить 4 тарелки квадратом в центре стола. Расстояние от края стола до тарелок должно быть 20 см.	2	
	2 семестр	34	
Раздел 3. Многогранники и тела вращения		18	
Тема 3.1. Многогранники.	Содержание учебного материала	4	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	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	2	

	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. Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу: виды многогранников, примеры на кухне.		
	Практическое занятие № 10 Вычисление элементов различных многогранников	2	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
Правильные многогранники.	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.	2	
Площадь поверхности многогранников	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 Профессионально ориентированное содержание: рассчитать площадь поверхности, которую необходимо покрыть панировочными сухарями куриное филе, которое имеет форму прямоугольного параллелепипеда со сторонами 15см, 10см. 2 см	2	
	Практическое занятие №11 Вычисление площади поверхности многогранников Профессионально ориентированное содержание: Рассчитать площадь торта «Фрейлин» для покрытия кремом сверху и с боков, если основание - равнобедренный треугольник с основанием 18 см и боковыми сторонами по 15 см, высота торта -10см.		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	6	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
Тела вращения	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.	2	

	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 плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу: тело вращения, примеры на кухне.	2	
	Практическое занятие №12 Вычисление элементов тел вращения	2	
Тема 3.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объем пирамиды и призмы. Объем цилиндра, конуса. Объем 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 Профессионально ориентированное содержание: Рассчитать количество теста для выпекания кекса в форме диаметром 20 см, и высотой 10 см. Тесто должно занимать 2/3 объема формы.		
	Практическое занятие №13 Вычисление объема тела		
Тема 3.5. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04
	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		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 07

Основы тригонометрии	Градусы. Радианы. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус и тангенс числового аргумента	2	
	Практическое занятие №14 Перевод радиан в градусы, градусы в радианы. Нахождение радиан на числовой окружности	2	
	Практическое занятие №15 Вычисление значений синуса, косинуса, тангенса и котангенса числового аргумента	2	
Тема 4.2 Тригонометрические функции	Содержание учебного материала	4	OK 01, OK 07
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
	Практическое занятие №18 Вычисление обратных тригонометрических функций	2	
Тема 4.3. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	6	OK 01, OK 07
	Основные тригонометрические формулы. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы суммы и произведения. Формулы половинного угла. Формулы приведения	2	
	Практическое занятие №16 Преобразование тригонометрических выражений.	2	
	Практическое занятие №17 Преобразование формул с помощью формул приведения	2	
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 07
	Решение простейшего тригонометрического уравнения $\sin x = t$, $\cos x = a$, $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$ по формулам. Виды тригонометрических уравнений. Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной. Определение понятия «однородное тригонометрическое уравнение». Однородные тригонометрические уравнения первой степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первой степени. Однородные тригонометрические уравнения второй степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений второй степени. Примеры тригонометрических неравенств.	2	
	Практическое занятие №19.	2	

	Решение простейших тригонометрических уравнений		
	Практическое занятие №20 Решение тригонометрических уравнений методом замены переменной	2	
	Практическое занятие №21 Решение однородных тригонометрических уравнений	2	
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Содержание учебного материала 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	2	
	3 семестр	34	
Раздел 5. Теория вероятностей и статистика		12	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
Тема 5.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов Профессионально ориентированное содержание: Вычислить статистические показатели для 5 приготовленных стейков: 220г, 215г, 230 г, 200г, 225 г, чтобы проверить работу линии раздачи.	2	
Тема 5.2. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	4	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Размещения. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона Профессионально ориентированное содержание: Кондитер работает с двумя базовыми вкусами: Кислый (лимон) и Сладкий (сахар). Он хочет создать линейку из 4-х уровней интенсивности крема (n=4), варьируя пропорции этих двух вкусов. Рассчитать количество уникальных вкусов, которые получит кондитер.	2	
	Практическое занятие №22 Решение комбинаторных задач. Профессионально ориентированное содержание: Найти общее количество вариантов бизнес-ланча, если повар предлагает 3 вида	2	

	супа (Борщ, Куриный бульон, Крем-суп из тыквы). 4 вида горячего (Котлета, Рыба в кляре, Паста Болоньезе, Куриное филе). 3 вида десерта (Чизкейк, Яблочный штрудель, Компот).		
Тема 5.3. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	4	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	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 Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу: элементарные события из профессии повара, операции над событиями	2	
	Практическое занятие №23. Решение прикладных задач Профессионально ориентированное содержание: Рассчитать вероятность, что случайно выбранная картофелина будет хорошей, если повар проверяет ящик картофеля и из 100 картофелин 5 оказались гнилыми.	2	
Тема 5.4. Вероятность в профессиональных задачах	Содержание учебного материала	2	ОК 06, ОК 03
	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.		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		22	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
Тема 6.1. Понятие производной функции. Правила дифференцирования	Содержание учебного материала	6	
	Определения понятий «производная функции», «дифференцирование». Требования к дифференцируемой функции. Алгоритм вычисления производной функции по определению. Формулы вычисления производных элементарных функций. Правило дифференцирования суммы двух и более функций. Правило дифференцирования произведения двух	2	

	функций. Правило дифференцирования частного двух функций. Формулы вычисления производных тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу:					
	<table><tr><td>Кулинарный процесс</td><td>Математическое понятие (производная)</td><td>Пояснение связи</td></tr></table>	Кулинарный процесс	Математическое понятие (производная)	Пояснение связи		
Кулинарный процесс	Математическое понятие (производная)	Пояснение связи				
	Практическое занятие №24 Применение формул и правил дифференцирования	2	ОК 06, ОК 03			
	Практическое занятие №25 Дифференцирование сложной функции	2	ОК 06, ОК 03			
Тема 6.2. Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1			
	Определение понятия «геометрический смысл производной». Алгоритм вычисления производной на примере вычисления углового коэффициента касательной. Уравнение касательной к графику. Определение понятия «физический смысл производной», «мгновенная скорость». Алгоритм вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости. Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу:	2				
	<table><tr><td>Смысл производной</td><td>Математическое определение</td><td>Профессиональное применение для повара</td></tr></table>	Смысл производной		Математическое определение	Профессиональное применение для повара	
	Смысл производной	Математическое определение		Профессиональное применение для повара		
Практическое занятие №26 Скорость изменения функции. Уравнение касательной. Профессионально ориентированное содержание: Найти мгновенную скорость нагрева сковороды в любой момент времени t, если температура чугунной сковороды) в процессе нагрева на мощной плите изменяется по следующему закону: $T(t)=5t^2+100t+20$. Какова будет скорость нагрева через 2 минуты после начала процесса?	2					
Тема 6.3. Применение производной при решении задач	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1			
	Применение производной при исследовании функции. Нахождение критических точек функции. Нахождение точек максимума и минимума функции. Нахождение промежутков монотонности. Нахождение наибольшего	2				

	наименьшего значения функции на отрезке. Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу <table><tr><td>Математическое понятие</td><td>Кулинарный аналог</td><td>Профессиональная ценность</td></tr></table>	Математическое понятие	Кулинарный аналог	Профессиональная ценность		
Математическое понятие	Кулинарный аналог	Профессиональная ценность				
	Практическое занятие №27Решение прикладных задач Профессионально ориентированное содержание: Повар готовит насыщенный мясной соус «Демиглас» путём длительного уваривания. Известно, что концентрация вкуса соуса (его насыщенность) зависит от времени варки. Математически эта зависимость в течение рабочего дня описывается функцией: $C(t)=-0.02t^2+1.2t++5$, где $C(t)$— концентрация вкуса (в условных единицах); t— время уваривания в часах. Из-за плотного графика и особенностей плиты повар может уваривать соус не более 5 часов (отрезок $[0,5]$). Также технологией запрещено варить соус менее 1 часа, чтобы кости успели отдать вкус (отрезок $[1,5]$). В какой момент времени повару следует остановить процесс уваривания, чтобы получить соус с максимально насыщенным вкусом? Какова будет эта максимальная концентрация? Также определите минимально возможную концентрацию вкуса на этом отрезке.	2	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1			
Тема 6.4. Нахождение оптимального результата с помощью производной	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 02			
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа.					
Тема 6.5. Первообразная функции. Интеграл	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1			
	Первообразная. Таблица первообразных. Неопределённый интеграл. Методы интегрирования. Профессионально ориентированное содержание: Заполнить таблицу:	2				
	Математическое понятие (Интеграл)			Кулинарный аналог (Процесс)	Профессиональное применение для повара	

	Практическое занятие №28 Вычисление неопределенного интеграла	2	
Тема 6.6. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1
	Определенный интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. Площадь криволинейной трапеции. Профессионально ориентированное содержание: Определить сколько граммов воды испарится за всё время приготовления (от момента $t=0$ до момента $t=T$), если известна скорость потери влаги.		
	4 семестр	44	
Раздел 7. Степени и корни. Степенная, логарифмическая и показательная функция		44	
Тема 7.1. Арифметический корень n -ой степени.	Содержание учебного материала	10	ОК1, ОК2
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n -ой степени. Свойства корня n -ой степени. Вычисление n -ой степени. Преобразование выражений, содержащих показатель корня. Иррациональные уравнения, иррациональные неравенства.	2	
	Практическое занятие №29. Вычисление корня n -ой степени	2	
	Практическое занятие №30. Преобразование выражений, содержащих корень n -ой степени	2	
	Практическое занятие №31. Решение иррациональных уравнений	2	
	Практическое занятие №32. Решение иррациональных неравенств	2	
Тема 7.2	Содержание учебного материала	8	

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. Показательная функция Профессионально ориентированное содержание: Заполните таблицу: <table><tr><td>Математическое понятие</td><td>Применение в кулинарии</td><td>Конкретный пример из практики повара</td></tr></table>	Математическое понятие	Применение в кулинарии	Конкретный пример из практики повара		OK1,OK2
Математическое понятие	Применение в кулинарии	Конкретный пример из практики повара				
	Практическое занятие №33 Степень числа и его свойства.	2				
	Практическое занятие №34. Преобразование выражений, содержащих степени.	2				
	Практическое занятие №35. Показательная функция и ее свойства.	2				
Тема 7.3. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	10	OK1,OK2, ПК 1.1			
	Простейшее показательное уравнение. Методы решения показательных уравнений: вынесения множителя за скобки; замена переменной; метод почленного деления; метод группировки. Простейшее показательное неравенство. Методы решения показательных неравенств. Профессионально ориентированное содержание: Повар нагревает масло на плите. Температура масла T (в °C) зависит от времени t (в минутах) по формуле: $T(t)=20+80\cdot(0.9)^t$ где 20°C — температура в комнате, а 80°C — максимальная разница температур.: Через сколько минут температура масла достигнет 60°C?	2				
	Практическое занятие №36. Простейшие показательные уравнения	2				
	Практическое занятие №37. Решение показательных уравнений	2				
	Практическое занятие №38. Простейшие показательные неравенства	2				
	Практическое занятие №39. Решение показательных неравенств.	2				

Тема 7.4. Логарифм и его свойства. Логарифмические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		16
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы Логарифмическая функция, их свойства и графики. Простейшее логарифмическое уравнение. Методы решения логарифмических уравнений. Простейшее логарифмическое неравенство. Методы решения логарифмических неравенств. <i>Профессионально ориентированное содержание:</i> Заполнить таблицу:		2
	Математический инструмент	Профессиональная задача повара	Что позволяет узнать/рассчитать
	Практическое занятие №40. Вычисление логарифма		2
	Практическое занятие №41. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		2
	Практическое занятие №42. Простейшие логарифмическое уравнение		2
	Практическое занятие №43. Решение логарифмических уравнений		2
	Практическое занятие №44 Логарифмическая функция		2
	Практическое занятие №45. Простейшие логарифмическое неравенство		2
	Практическое занятие №46. Решение логарифмических неравенств		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			5
Всего:			156
Теоретические занятия			64
Практические занятия			92

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам математического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Башмаков, М.И. Математика: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2025. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Башмаков, М.И. Математика: Задачник: ЭФУП: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

3. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.И. Башмаков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. ISBN 978-5-4468-5988-7 (на электронном носителе).

4. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.И. Башмаков. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с. ISBN 978-5-4468-5127-0 (на электронном носителе).

5. Задания для практических работ по общеобразовательной учебной дисциплине «Математика» для профессиональных образовательных организаций. – Челябинск: Изд-во ГБУ ЧИРПО, 2019. – 176 с.

6. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Геометрия 10—11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / [Л. С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.]. – М.: Просвещение, 2015. – 255 с.: ил. ISBN 978-5-09-020368-5. (на электронном носителе).

7. Григорьев, С.Г. Математика: учебник для студентов средних проф. учреждений /С.Г. Григорьев, С.В. Задулина; под ред. В.А. Гусева. –М.: Изд. центр «Академия», 2015 г. - 384 с. (на электронном носителе).

Интернет источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru/> - Текст: электронный.

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>

3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.

4. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru/> - Текст: электронный.

5. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru/> - Текст: электронный.

6. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / - Текст: электронный.

7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/> - Текст: электронный.

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <https://elementy.ru/> - Текст: электронный.

9. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. <https://max.ru> Информационно-коммуникационная платформа
2. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 6. Тема 6.1-6.6 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 5. Тема 5.1-5.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.23

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Рабочая программа дисциплины
«Информатика»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»	907
1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:	907
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	913
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	941
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	943

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - 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;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем 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	
	В общезначимости научного познания: - сформированность мировоззрения,	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	«информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в

		частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	212
в т.ч.	
теоретические занятия	128
практические занятия	84
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	84
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Индивидуальный проект	22

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, практическая подготовка	Объем часов	Формируемые компетенции
1 семестр		34 часа	
Раздел 1.	Информационная деятельность человека	10	
Тема 1.1. Введение. Инструктаж по ТБ. Эргономика.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Введение. Инструктаж по ТБ. Эргономика. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Инструктаж и техника безопасности в компьютерном классе. Значение информатики при освоении профессий СПО. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности		
Тема 1.2. Информационное общество	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Информационное общество. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Принципы организации и функционирования компьютерных сетей. Информационные ресурсы общества. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, юридических баз данных, бухгалтерских систем) Поиск информации на государственных образовательных порталах Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.		

	Практическое занятие №1 Характеристика образовательных информационных ресурсов. Профессионально-ориентированное содержание: Характеристика образовательных информационных ресурсов в пищевой промышленности	2	
Тема 1.3. Правовое регулирование информационной сферы.	Содержание учебного материала Правовое регулирование в информационной сфере. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Этические и правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Электронное правительство. Регистрация и навигация на портале государственных услуг	2	ОК 01
Тема 1.4. Автоматизированные системы управления	Содержание учебного материала Автоматизированные системы управления. Понятие автоматизированной системы. Состав и виды автоматизированных систем. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности. АСУ различного назначения, примеры их использования. Особенности автоматизации предприятий общественного питания. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ в социально-экономической сфере деятельности (Mahtcad, Chemcad, Autocad, Promt, Photoshop, 1С бухгалтерия).	2	ОК 01
Раздел 2.	Информация и информационные процессы	24	
Тема 2.1. Информация и информационные процессы.	Содержание учебного материала Информация и информационные процессы. Понятие информации. Виды и свойства информации. Информационные объекты различных видов. Источники информации. Роль информации и связанных с ней процессов в окружающем мире Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка,	2	ОК 01

	хранение, поиск и передача информации. Представление информации, языки, кодирование. Единицы измерения информации. Естественные и формальные языки. Язык как знаковая система.		
Тема 2.2. Кодирование информации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Кодирование информации. Подходы к понятию и измерению информации. Содержательный подход к измерению информации. Алфавитный подход к измерению информации. Кодирование и декодирование информации. Способы кодирования и декодирования информации. Дискретное представление информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Двоичный код. Дискретное (цифровое) представление текстовой информации: таблица символов ASCII. Алфавитный подход к нахождению количества информации в сообщении. Международный стандарт - таблица кодов ASCII Дискретное (цифровое) представление графической информации: пространственная дискретизация, минимальная единица изображения: пиксель и растр, цветовые модели. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации: дискретизация (оцифровка) звука, параметры дискретизации: частота и разрядность. Дискретное (цифровое) представление видеоинформации.		
	Практическое занятие №2 Дискретное (цифровое) представление текстовой графической звуковой и видеоинформации Профессионально-ориентированное содержание:	2	
Тема 2.3. Системы счисления.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Системы счисления. История возникновения счета. Методы определения значения числа. Представление информации в различных системах счисления Системы счисления и представление чисел в ЭВМ. Общие сведения о системах счисления: виды, характеристика, особенности. Непозиционные СС, их особенности Основные позиционные СС, правила перевода.		

	Перевод чисел из одной системы счисления в другую. Алгоритмы перевода чисел в разных системах счисления. Представление информации в различных системах счисления. Развернутая и свернутая форма записи любого числа в позиционной системе счисления. Таблица триад и тетрад. Быстрые способы перевода.	2	
	Практическое занятие №3		
	Решение задач на перевод чисел из одной системы счисления в другую. Профессионально-ориентированное содержание:		
Тема 2.4. Алгебра логики	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Алгебра логики. Основные понятия Алгебра высказываний. Логическая символика. Основные законы алгебры логики. Основные логические операции. Первоочередность логических операций. Способы решения логических задач. Табличный способ решения логических задач. Сравнение методов решения.		
Тема 2.5. Логические основы устройства компьютера	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Логические основы устройства компьютера. Элементная база компьютера. Логические функции и схемы. Арифметические и логические основы работы компьютера. Электросхемы и таблицы истинности. Триггер. Построение электрических схем, реализующих логические операции. Таблицы истинности. Построение таблиц истинности для различных типов задач.		
Тема 2.6. Алгоритмизация	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Алгоритмизация. Понятие алгоритма. Алгоритм и его формальное исполнение. Алгоритмы и способы их описания.		

	Исполнители алгоритмов. Ошибки при работе исполнителей. Свойства алгоритмов. Практическая польза алгоритмизации. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Интерпретация блок-схем. Правила построения алгоритмов на языке блок-схем. Компьютер как исполнитель команд. Переход от неформального описания к формальному. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.		
Тема 2.7. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Анализ алгоритмов в профессиональной области Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Простые типы данных: переменные и константы. Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	Практическое занятие №4 Построение алгоритма, с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных. Профессионально-ориентированное содержание: Построение алгоритма расчета калорийности блюда.	2	
Тема 2.8. Компьютерное моделирование	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Компьютерное моделирование. Представление о компьютерных моделях. Компьютерные модели различных процессов. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.		

	Адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; Модели и моделирование. Области применения моделей. Цель моделирования. Классификация моделей. Этапы моделирования. Математические модели в профессиональной области. Моделирование на графах в профессиональной области. Типы информационных моделей. Компьютерные модели.		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
2 семестр		44 часа	
Раздел 3.	Средства информационных и коммуникационных технологий	22	
Тема 3.1. Архитектура компьютера.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Архитектура компьютера. Определение архитектуры Классическая архитектура ПК – концепция, разработанная Джоном фон Нейманом. Магистрально-модульный принцип построения компьютера: основные элементы и их назначение. Многообразие компьютеров. Основные характеристики компьютера. История появления компьютера. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения.		
Тема 3.2. Периферийные устройства ПК	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Периферийные устройства ПК. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Характеристики накопителей и носителей. Определение объемов различных носителей информации.		

	Устройства внешней памяти. Физическая структура дисков.	2	
	Практическое занятие №5		
	Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Профессионально-ориентированное содержание: Подключение принтера к компьютеру и его настройка		
Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Виды и классификация автоматизированных систем. Автоматизированные рабочие места специалистов и их оснащение информационными средствами Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение. Проблемы, связанные с мышцами и суставами. Рациональная организация рабочего места. Советы по организации безопасной работы с компьютерной техникой.		
Тема 3.4. Основные характеристики компьютеров	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Основные характеристики компьютеров. Базовая конфигурация ПК. Получение основных сведений о ПК через Диспетчер задач и Диспетчер устройств. Звуковые сигналы в BIOS, диагностика неисправности компьютера. Советы по приобретению компьютера. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.		
Тема 3.5. Программное обеспечение компьютера.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Программное обеспечение компьютера. Виды программного обеспечения компьютера. Операционная система. Функции операционной системы. Графический интерфейс пользователя. Лицензионное и свободно распространяемые программные продукты. Классификация лицензий и типы лицензирования ПО. Программное обеспечение компьютера: инсталляция, использование, обновление. Защита своих авторских прав для разработчика. Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его		

	лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). Обновление программного обеспечения с использованием сети Интернет.		
	Практическое занятие №6	2	
	Работа с программным обеспечением компьютера. Профессионально-ориентированное содержание: Установка программы для расчета калорийности блюда. Изучение интерфейса программы.		
Тема 3.6. Файловая структура	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Файловая структура Файл и файловая система. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Маска имени файла. Поиск файлов по маске.		
	Практическое занятие №7	2	
	Работа с файловой структурой. Профессионально-ориентированное содержание: Поиск файлов по маске в архивном пакете документов администратора магазина		
Тема 3.7. Архивирование информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Архивирование информации. Назначение архивации. Программы архиваторы. Запись информации на внешние носители различных видов. Параметры архивации. Самораспаковывающийся архив.		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
Раздел 4.	Технологии создания и обработки текстовой информации	22	
Тема 4.1. Автоматизированные системы обработки текстовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Автоматизированные системы обработки текстовой информации. Инструменты автоматизации редактирования. Инструменты автоматизации форматирования.		

информации.	Средства Автотекста. Возможности и порядок работы с программой распознавания текста Fine Reader. Печать текстовых документов. Параметры печати. Форматирование текста. Вставка объектов. Гипертекстовое представление информации. Технологии создания структурированных текстовых документов. Закладка. Гиперссылка. Виды гиперссылок. Использование MS Word для создания веб-страниц. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.		
Тема 4.2. Компьютерные публикации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Компьютерные публикации. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов. Структура многостраничного документа. Гипертекстовое представление информации. Совместная работа над документом. Шаблоны. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.		
	Практическое занятие №8		
	Работа с текстом: ввод, редактирование, форматирование, использование систем проверки орфографии и грамматики. Профессионально-ориентированное содержание: Оформление рецептуры технологии приготовления торта на юбилей		
	Практическое занятие №9		
	Создание компьютерных публикаций на основе шаблонов и форм средствами MS Publisher и MS Word. Профессионально-ориентированное содержание: Разработка меню в программе MS Publisher		
	Практическое занятие №10		
	Создание и форматирование таблиц в MS Word. Профессионально-ориентированное содержание:		

	Составление таблицы калорийности блюда		
	Практическое занятие №11	2	
	Создание и форматирование схем в MS Word. Профессионально-ориентированное содержание: Составление схемы штатного расписания ресторана		
	Практическое занятие №12	2	
	Работа с комплексным текстом: списки, колонки, сноски, вставка рисунков, оглавление. Профессионально-ориентированное содержание: Разработка буклета «Кухни мира»		
	Практическое занятие №13	2	
	Создание текстовых документов на основе шаблонов и форм. Профессионально-ориентированное содержание: Использование шаблонов для заполнения резюме и составления различных отчетов		
	Практическое занятие №14	2	
	Слияние документов Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка рассылки письма с уведомлением о приглашении на корпоратив		
	Практическое занятие №15	2	
	Создание web-страницы в MS Word. Профессионально-ориентированное содержание: Создание web-страницы для ресторана «Кухни мира»		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
	3 семестр	68 часов	
Раздел 5.	Технологии работы с информационными структурами – электронными таблицами и базами данных	38	
Тема 5.1. Математическая и графическая обработка числовых данных.	Содержание учебного материала Математическая и графическая обработка числовых данных. Возможности динамических (электронных) таблиц. Обработка статистических данных, результатов эксперимента. Средства графического представления статистических данных (деловая графика).	2	ОК 01 ОК 02

	Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Вычисления в Excel Использование Мастера функций: функции даты и времени, текстовые функции, логические функции, финансовые функции. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).		
	Практическое занятие №16	2	
	Создание и форматирование электронных таблиц. Использование абсолютной и относительной адресации при расчетах в ЭТ Профессионально-ориентированное содержание: Разработка таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №17	2	
Тема 5.2. Визуализация данных	Использование встроенных функций при расчетах в ЭТ Профессионально-ориентированное содержание: Составление формул для расчета данных в таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Визуализация данных Графическое представление данных из таблицы Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Построение диаграмм и графиков. Виды диаграмм. Форматирование диаграмм. Системы поиска в электронной таблице. Сортировка данных в электронной таблице. Фильтрация данных в электронной таблице. Подведение итогов в списке. Подбор параметров.		
	Практическое занятие №18	2	
	Построение диаграмм и графиков функций. Профессионально-ориентированное содержание: Построение диаграмм и графиков по данным таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №19	2	
	Сортировка, фильтрация и подведение итогов в списке. Профессионально-ориентированное содержание:		

	Работа со списками в таблице для ПП «Калорийность блюд»	2	
	Практическое занятие №20		
	Задачи оптимизации (поиск решения) Профессионально-ориентированное содержание: Моделирование штатного расписания в ресторане.		
	Практическое занятие №21	2	
	Решение экономических и финансовых задач в Excel.		
	Профессионально-ориентированное содержание: Моделирование штатного расписания в ресторане.		
	Практическое занятие №22	2	
	Подготовка аналитического отчета на базе электронной таблицы Профессионально-ориентированное содержание: Разработка модели расчета оплаты труда в табличной базе данных		
Тема 5.3. Организация баз данных и систем управления ими.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Организация баз данных и систем управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Типы полей в реляционной базе данных. Способы создания базы данных: Конструктор, Мастер и ввод данных. Сортировка и фильтрация списка в базе данных.		
	Практическое занятие №23		
	Проектирование простейшей БД. Сортировка и фильтрация данных. Профессионально-ориентированное содержание: Проектирование однотабличной базы данных «Ресторан».	2	
	Практическое занятие №24		
	Создание базы данных с помощью конструктора таблиц. Профессионально-ориентированное содержание: Редактирование однотабличной базы данных «Ресторан». Сортировка и фильтрация данных.		
	Тема 5.4. Инструменты поисковых систем	Содержание учебного материала	
Инструменты поисковых систем (формирование запросов, отчетов). Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. Условие отбора в запросе.			

	Многотабличные базы данных. Схема данных. Типы связей в многотабличной базе данных. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.		
	Практическое занятие №25	2	
	Создание простых запросов. Профессионально-ориентированное содержание: Создание простых запросов в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №26	2	
	Создание форм и отчетов с помощью мастера. Профессионально-ориентированное содержание: Создание форм и отчетов в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №27	2	
	Вычисления в запросах и построение диаграмм. Профессионально-ориентированное содержание: Выполнение вычислений в запросах и построение диаграмм в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №28	2	
	Создание многотабличной базы данных. Связывание таблиц. Профессионально-ориентированное содержание: Расширение многотабличной базы данных «Ресторан»		
	Практическое занятие №29	2	
	Реализация сложных запросов в многотабличной базе данных, печать отчетов. Профессионально-ориентированное содержание: Реализация сложных запросов в многотабличной базе данных «Ресторан»		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	ОК 01 ОК 02
Раздел 6.	Технологии создания и обработки графической и видеоинформации	30	
Тема 6.1. Компьютерная	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Компьютерная графика.		

графика.	Представление о программных средах компьютерной графики и черчения. Основные понятия компьютерной графики. Виды компьютерной графики. Компьютерное черчение. Обзор и различия графических форматов. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических объектов. Графические процессоры: назначение, использование, функциональные возможности.		
Тема 6.2. Виды компьютерной графики	Содержание учебного материала Виды компьютерной графики. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация. Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения	2	ОК 01
Тема 6.3. Графический редактор GIMP	Содержание учебного материала Графический редактор GIMP GIMP- программа для обработки графики. Установка GIMP на различные платформы. Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения. Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования. Формат GIF. Ограничения GIF.	2	ОК 01
Тема 6.4. Создание изображения в GIMP	Содержание учебного материала Создание изображения в GIMP Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров.	2	ОК 01 ОК 02

	Создание коллажей путём соединения нескольких изображений.	2	
	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами.		
	Практическое занятие №30		
	Создание изображения в формате GIFc помощью GIMP		
	Профессионально-ориентированное содержание:		
	Разработка логотипа для рекламного буклета «Кухни мира»		
	Практическое занятие №31	2	
Тема 6.5. Мультимедиа.	Разработка рекламного буклета		
	Профессионально-ориентированное содержание:		
	Разработка рекламного буклета «Кухни мира»		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Мультимедиа.		
	Мультимедиа: понятия, определения.		
	Стандартные средства мультимедиа.		
	Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания мультимедийных объектов.		
	Основное мультимедийное оборудование, требования к нему.		
	Мультимедиа-программы: виды, свойства, настройка, применение.		
	Звуковые и видеофайлы: форматы, правила работы с ними.		
Тема 6.6. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Компьютерные презентации.		
	Представление графической и мультимедийной информации с помощью компьютерных презентаций.		
	Виды компьютерных презентаций.		
	Основные этапы разработки презентации.		
Тема 6.7. Разработка презентации	Использование презентационного оборудования.	2	ОК 01
	Содержание учебного материала		
	Разработка презентации.		
	Создание, редактирование, настройка и показ мультимедийной презентации.		
	Шаблоны.		
	Работа над структурой		
	Визуальные материалы: графики, схемы, диаграммы		
	Внешний вид презентации: шрифт и цвета		
	Тренды в дизайне презентаций		

	Советы по оформлению презентаций.		
Тема 6.8. Интерактивные объекты на слайде	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Интерактивные объекты на слайде Интерактивное представление информации. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде. Композиция объектов презентации. Добавление спецэффектов, анимации в презентацию. Демонстрация презентации.		
	<i>Практическое занятие №32</i>	2	
	Создание интерактивной презентации <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Создание интерактивной презентации «Кухни мира »		
Тема 6.9. Аудио- и видеомонтаж.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Аудио- и видеомонтаж. Специализированное программное обеспечение для аудио- и видеомонтажа. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования. Оборудование для обработки видео. Правила работы со звуковыми и видеофайлами, программы, обслуживающие их. Поддержка средств мультимедиа в Windows. Аппаратные средства мультимедиа (звуковые карты, видеокарты, микрофоны, акустические системы): виды, способы подключения, функции. Адаптеры и конверторы, аппаратные методы компрессии, графические ускорители.		
Тема 6.10. Видеомонтаж на компьютере	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Видеомонтаж на компьютере. Основные приемы видеомонтажа: озвучивание текста, обрезка лишних кадров, переходы, аудиодорожка, работа со статичными кадрами, цветокоррекция ролика, коррекция видео. Этапы создания видеоролика Создание видеоролика на компьютере. Монтаж видеоролика на компьютере.		
	<i>Практическое занятие №33</i>	2	
	Аудио и видео монтаж с использованием специализированного ПО <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> Разработка рекламного ролика торговой точки		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний,	2	

	полученных на учебных занятиях		
4 семестр		66 часов	
Раздел 7.	Телекоммуникационные технологии	36	
Тема 7.1. Телекоммуникационные технологии	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Телекоммуникационные технологии Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Обзор средств электронных коммуникаций. Современные средства связи. Компьютерные сети. Интернет-технологии (интернет-магазин, интернет-СМИ, интернет-турагентство, интернет-библиотека и пр.). Способы и скоростные характеристики подключения. Провайдер. Браузер. Общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений. Коммуникационные программы (браузеры, почтовые программы, менеджеры загрузки файлов, программы интерактивного общения и др.).		
Тема 7.2. Сетевое программное обеспечение.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Сетевое программное обеспечение. Сервер. Облачные сервисы. Сетевые информационные системы. Возможности сетевых технологий при передаче информации. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Электронная почта. Рекомендации по грамотному использованию электронной почты.		
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Сетевое хранение данных и цифрового контента	Сетевое хранение данных и цифрового контента Сетевое хранение цифрового контента. Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы хранения данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами.		ОК 02
	Практическое занятие №34	2	
	Участие в онлайн- конференции и онлайн-тестировании. Профессионально-ориентированное содержание: Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
Тема 7.4. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Основные угрозы информационной безопасности. Методы и средства защиты информации. Роль государства в информационной безопасности. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Необходимость защиты. Личное информационное пространство. Пути вмешательства в чужое информационное пространство. Варианты потери информации. Защита информации от потери, искажения и уничтожения. Защита информации от несанкционированного доступа. Электронная подпись. Контроль доступа. Правовая охрана программ и данных. Компьютерные преступления. Нормативно правовая база РФ в области компьютерных преступлений.		
Тема 7.5. Защита информации в сетях.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Защита информации в сетях. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
Тема 7.6.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Локальные компьютерные сети.	Локальные компьютерные сети. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети. Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании.		
Тема 7.7. Топологии компьютерных сетей.	Содержание учебного материала Топологии компьютерных сетей. Администрирование локальной компьютерной сети. Подключение компьютера к локальной сети. Возможности разграничения прав доступа в сеть. Разграничение прав доступа в сеть	2	ОК 01
Тема 7.8. Глобальные компьютерные сети.	Содержание учебного материала Глобальные компьютерные сети. Организация поиска информации в тексте, файловых структурах, базах данных. Интернет: работа с браузером, организация поиска информации в сети. Использование ключевых слов, фразы для поиска информации. Комбинации условия поиска. Понятие протокола. Протокол TCP/IP. Адресация в Интернете. IP-адреса. Маршрутизаторы. Модем. Подключение модема. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. URL-адрес.	2	ОК 01
Тема 7.9. Сервисные средства сети Интернет	Содержание учебного материала Сервисные средства сети Интернет Службы сети Интернет Компоненты Web-страницы. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Правовые основы работы в сети Интернет.	2	ОК 01
Тема 7.10. Электронные коммуникации	Содержание учебного материала Электронные коммуникации. Электронная коммерция. Услуги интернет-банкинга. Электронная налоговая отчетность.	2	ОК 01

	Деловая информация из Интернета. Электронные коммуникации в практической деятельности.		
Тема 7.11. Организация коллективной деятельности в компьютерных сетях	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Организация коллективной деятельности в компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. Единицы измерения скорости передачи данных. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ. Роль компьютерных сетей в современном мире. Общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений.		
Тема 7.12. Поиск информации с использованием компьютера.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации. Организация поиска информации в тексте, файловых структурах, базах данных. Интернет: работа с браузером, организация поиска информации в сети. Использование ключевых слов, фразы для поиска информации. Комбинации условия поиска. Коммуникационные программы (браузеры, почтовые программы, менеджеры загрузки файлов, программы интерактивного общения и др.).		
	Практическое занятие №35 Организация поиска информации в сети Профессионально-ориентированное содержание: Поиск оборудования для закупки в лабораторию.	2	
Тема 7.13. Антивирусная защита информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Антивирусная защита информации. Защита сохранности информации. Личное информационное пространство. Пути вмешательства в чужое информационное пространство. Защита информации от потери, искажения и уничтожения.		

	Сущность и проявление компьютерных вирусов. Классификация компьютерных вирусов. Основные источники вирусов и последствия их действия. Способы профилактики и методы борьбы с компьютерными вирусами. Антивирусные программы. Обзор антивирусных программ. Виды антивирусных программ и их характеристика. Особенности работы антивирусных программ. Требования к антивирусным программам.		
Тема 7.14. Нейросети и искусственный интеллект.	Практическое занятие №36	2	
	Антивирусная защита информации. Профессионально-ориентированное содержание: Проверка на вирусы документа, полученного по электронной почте от работодателя с заказом меню на праздничный банкет.		
Тема 7.14. Нейросети и искусственный интеллект.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Нейросети и искусственный интеллект. Нейросети. Примеры нейросетей. Алгоритм работы нейросети. Правила безопасности при работе с нейросетями. Возможности нейросетей, встроенных в Яндекс Браузер. Работа с нейросетями от Яндекса в мобильных приложениях на смартфоне. Сущность понятия «искусственный интеллект». История развития и направления искусственного интеллекта. «Слабый» искусственный интеллект, «сильный» искусственный интеллект. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. Интеллектуальные системы обработки изображений. Отличие искусственного интеллекта от нейросетей.		
Тема 7.15. Машинное обучение: понятие, виды	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Машинное обучение. Понятие и виды машинного обучения. Обучение с учителем, обучение без учителя. Задача регрессии, задача классификации, задача кластеризации. Отбор данных для модели машинного обучения. Нейронные сети и датасеты для обучения/тренировки сетей.		

Раздел 8.	Разработка сайтов	30	
Тема 8.1. Основы сайтопостроения.	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02
	Основы сайтопостроения. Общие сведения о Web-сайтах и языке HTML Классификация веб-сайтов. Основные этапы разработки сайта. Методы и средства создания и сопровождения сайта. Основные технологии создания и продвижения сайтов.		
Тема 8.2. Основы проектирования Web-страниц.	Содержание учебного материала	2	OK 01
	Основы проектирования Web-страниц. Определение понятия «Web-страница». Цветовая схема, вставка изображений, гиперссылок и таблиц. Интерактивные формы на Web-страницах. Использование офисных приложений для создания веб-страниц. Программа для создания сайтов – FrontPage.		
Тема 8.3. Порталы для создания сайтов.	Содержание учебного материала	2	OK 01
	Порталы для создания сайтов. Основные характеристики порталов по созданию сайтов Создание сайта на портале в режиме онлайн Простота использования портала и его функционал Шаблонное оформление		
Тема 8.4. HTML-редакторы	Содержание учебного материала	2	OK 01
	HTML-редакторы Основы HTML Структура HTML-документа Тэги тела документа Базовые тэги html		
Тема 8.5. Создание сайта средствами языка разметки HTML	Содержание учебного материала	2	OK 01 OK 02
	Создание сайта средствами языка разметки HTML Создание HTML-документа в редакторе Блокнот Гипертекстовые ссылки Добавление стилей в документ Размещение таблицы на Web-странице		

	Размещение графики на Web-странице	2	
	Практическое занятие №37		
	Создание Web-сайта на языке HTML. Профессионально-ориентированное содержание: Разработка Web-сайта для магазина игрушек.		
	Практическое занятие №38	2	
	Создание Web-сайта на языке HTML. Профессионально-ориентированное содержание: Разработка Web-сайта для магазина игрушек.		
	Практическое занятие №39		
	Создание Web-сайта на языке HTML. Профессионально-ориентированное содержание: Разработка Web-сайта для магазина игрушек.	2	
Тема 8.6. Конструктор Тильда	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Конструктор Тильда Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		
Тема 8.7 Создание сайта	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок. Создание различных видов страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки) Стандартные блоки Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему		
Тема 8.8.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Настройка главной страницы	Настройка главной страницы Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео. Панель навигации. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		ОК 02
	<i>Практическое занятие №40</i>	2	
	Проектная работа «Создание интернет-магазина»		
	<i>Практическое занятие №41</i>	2	
	Проектная работа «Создание интернет-магазина»		
	<i>Практическое занятие №42</i>	2	
	Проектная работа «Создание интернет-магазина»		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Итого		212	
Теоретических занятий		128	
Практических занятий		84	
Экзамен			

Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Коды ОК
	4 семестр	22	
Раздел 1. Сущность и специфика проектной деятельности.		22	
Тема 1.1 Понятие проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Основные характеристики проектной деятельности.	2	
	Структура проектной деятельности.		
	Проектирование, планирование, прогнозирование, моделирование,		

	структурирование: соотношение понятий. Проект как продукт проектной деятельности.		
Тема 1.2 Специфика учебной проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Цель и задачи учебной проектной деятельности.	2	
	Этапы учебной проектной деятельности.		
	Принципы учебной проектной деятельности.		
Тема 1.3 Информационное обеспечение проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Понятие информации.	2	
	Свойства информации.		
	Виды информации.		
	Литературные источники информации: правила работы с ними.		
	Интернет-технологии: правила информационного поиска в Интернете.		
	Правила безопасности при работе в сети Интернет.		
Тема 1.4 Логика проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Тема, обоснование ее актуальности.	2	
	Объект и предмет проектной деятельности.		
	Цель и задачи проектной деятельности.		
	Проблема. Выдвижение гипотезы и ее проверка.		
	Описание процесса исследования.		
	Выводы.		
	Оценка полученных результатов и их значение.		
	Внутренняя структура проекта.		
	Полная структура проекта (портфолио, презентация, реализация проекта).		
	Доклад.		
	Тезисы.		
	Аннотация.		
Тема 1.5 Документальное оформление учебного проекта.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Структура документа: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, приложения.	2	
	Формат, текстовый редактор, шрифт, интервал, поля, абзацный отступ.		
	Объем работы и ее структурных элементов.		
	Стиль письма.		
	Оформление цитат и сносок об использованных источниках.		
	Оформление использованных источников.		
	Оформление таблиц, диаграмм, карт, графиков, рисунков.		

Тема 1.6 Подготовка презентации учебного проекта.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02
	Понятие презентации. Цель презентации. Требования, предъявляемые к защите проекта. Основные этапы подготовки к защите проекта и их особенности.	2	
Тема 1.7 Публичная защита учебного проекта.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, 02
	Особенности публичного выступления. Структура публичного выступления. Требования к содержательной части публичной защиты проекта. Требования к вербальной речи (выразительность речи, словарный состав, словарный запас, произношение, грамматика, стилистика). Культура защиты проекта.	2	
	Практическое занятие №1 Выбор и формулировка темы проекта Обоснование актуальности темы проекта Формулирование цели проекта Постановка задач проекта Определение методов исследования	2	
	Практическое занятие №2 Анализ источников информации по теме проекта (документальные, информационные, статистические) Составление библиографического списка	2	
	Практическое занятие №3 Разработка электронной презентации Подготовка структуры публичного выступления	2	
	Практическое занятие №4 Зачет (защита проекта)	2	
	Итого	22	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные),
- технические средства обучения:
 - компьютеры (15 шт);
 - локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
 - системное и прикладное программное обеспечение;
 - антивирусное программное обеспечение;
 - специализированное программное обеспечение;
 - мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Цветкова, М.С. Информатика. Учебник: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2025. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow».

2. Прохорский, Г. В., Информатика: учебное пособие / Г. В. Прохорский. – М.: КноРус, 2024. – 240 с. – ISBN 978-5-406-13322-4. – URL: <https://book.ru/book/954418>

Дополнительные источники:

1. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник / А.В. Алешина, А. С. Крикунов, С. Б. Пересветов [и др.]. – М.: КноРус, 2021. – 243 с. – ISBN 978-5-406-08249-2. – URL: <https://book.ru/book/941162>

2. Алешина, А. В., Информатика. 11 класс. Базовый уровень учебник / А.В. Алешина, А.Л. Булгаков, А.С. Крикунов, М.А. Кузнецова. – М.: КноРус, 2021. – 271 с. – ISBN 978-5-406-08250-8. – URL: <https://book.ru/book/941161>

3. Босова, Л.Л. Информатика. Компьютерный практикум для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова, Н.А. Аквилянов – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-110011-2.

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
3. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
4. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
5. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
6. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
7. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
8. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
9. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
10. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
11. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
12. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
13. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).
14. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1. – 1.4. Раздел 2. Темы 2.1. – 2.8. Раздел 3. Темы 3.1. – 3.7. Раздел 4. Темы 4.1. – 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. – 5.4. Раздел 6. Темы 6.1. – 6.10. Раздел 7. Темы 7.1. – 7.15. Раздел 8. Темы 8.1. – 8.8.	Тестирование Выполнение практических заданий Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1. – 1.4. Раздел 2. Темы 2.1. – 2.8. Раздел 3. Темы 3.1. – 3.7. Раздел 4. Темы 4.1. – 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. – 5.4. Раздел 6. Темы 6.1. – 6.10. Раздел 7. Темы 7.1. – 7.15. Раздел 8. Темы 8.1. – 8.8.	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов
Кабинет «Русский язык»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бав ария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 01
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя, оборудованный двумя выдвижными ящиками и тумбой, предназначенными для хранения учебных материалов педагога. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм. 3 выдвижных ящика, с металлическими ручками. Тумба с дверкой, с металлической ручкой.	ОУДБ 01
4.	Системный блок MSI G31 M-F	ТС	Основное	Материнская плата G31M3-F производства компании MSI, которая создана на этом наборе микросхем Intel G31 Express	ОУДБ 01
5.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 01
6.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износостойчивости; отличная твердость рабочей поверхности (стойкость	ОУДБ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Справочные пособия по русскому языку	УМК	Основное	Основная учебная литература для использования на занятиях по русскому языку	ОУДБ 01
8.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ 01
9.	Учебник «Русский язык» Е. С. Антонова, Т. М. Воителева Учебник для СПО, 12 шт. Москва, Издательский центр «Академия»	УМК	Основное	Учебник разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Предназначено для студентов колледжей всех специальностей. Состоит из нескольких модулей: Первый (обязательный) модуль рассматривает риторику как науку и искусство. Представлен тренировочный материал, который направлен на формирование риторических навыков обучающихся. Второй (вариативный) модуль посвящён деловому русскому языку. Охарактеризованы основные	ОУДБ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				свойства деловой речи, представлены основы устной и письменной деловой коммуникации. Третий модуль раскрывает особенности коммуникации в социальных сетях, своеобразие языка в интернете, специфику речевого этикета в интернет-коммуникации. Четвёртый (вариативный) модуль уделяет внимание принципам и правилам межкультурной коммуникации в профессиональной среде. Для студентов образовательных учреждений СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
10.	Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Русский язык»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. В наглядных пособиях приведены таблицы и схемы с основными правилами орфографии и пунктуации, особенностями чередования гласных в корнях слов; представлен план анализа текста. Для студентов образовательных учреждений СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций.	ОУДБ 01
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОУДБ 01
12.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а	ОУДБ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
13.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ 01
14.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ 01
15.	Многофункциональное устройство	Оборудование	Основное	Принтер, сканер, копир для печати и оцифровки рисунков.	ОУДБ 01
16.	Мультимедиа проекторы	ТС	Специализированное	Для демонстрации презентаций, видеороликов учебных материалов. Основные характеристики мультимедиа проекторов: тип матрицы (LCD, 3LCD, DLP или LCoS); яркость цветов; контрастность; объём помещения; режимы воспроизведения; дополнительные функции; необходимое оборудование для подключения; размеры экрана.	ОУДБ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Экран	ТС	Специализированное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	ОУДБ 01

Кабинет «Литература»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 02
2.	Стулья ученические,30шт	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных	ОУДБ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя, оборудованный двумя выдвижными ящиками и тумбой, предназначенными для хранения учебных материалов педагога. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешица из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм. 3 выдвижных ящика, с металлическими ручками. Тумба с дверкой, с металлической ручкой.	ОУДБ 02
4.	Системный блок MSI G31 M-F	ТС	Основное	Материнская плата G31M3-F производства компании MSI, которая создана на этом наборе микросхем Intel G31 Express	ОУДБ 02
5.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 02
6.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ОУДБ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ 02
8.	Учебник «Литература» Под редакцией Г. А. Обернихиной Учебник для СПО, 1 шт Москва, Издательский центр «Академия»	УМК	Основное	Учебник разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Содержит материалы по русской литературе конца XVIII — XIX веков. Подробно рассматривает творчество крупнейших писателей этого периода, даёт анализ наиболее значимых произведений. Задания двух уровней сложности ориентированы на самостоятельную работу с текстами художественных произведений, содержат разнообразные виды анализа текстов. Учебник является частью учебно-методического комплекта, включающего в себя также практикум и книгу для преподавателя. Рекомендован Федеральным государственным	ОУДБ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ «ФИРО») для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
9.	Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Литература»	УМК	Основное	Предназначены для демонстрации на уроках литературы, истории и МХК (мировая художественная культура) при изучении прозы и поэзии. Представляют собой комплект портретов формата А3 в количестве 37шт., выполненных на качественной белой бумаге. На портретах указаны фамилии (с именами, либо с именами и отчествами) и даты жизни писателей.	ОУДБ 02
10.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОУДБ 02
11.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп	ОУДБ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обучающихся.	
12.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ 02
13.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ 02
14.	Многофункциональное устройство	Оборудование	Основное	Принтер, сканер, копир для печати и оцифровки рисунков.	ОУДБ 02
15.	Мультимедиа проекторы	ТС	Специализированное	Для демонстрации презентаций, видеороликов учебных материалов. Основные характеристики мультимедиа проекторов: тип матрицы (LCD, 3LCD, DLP или LCoS); яркость цветов; контрастность; объём помещения; режимы воспроизведения; дополнительные функции; необходимое оборудование для подключения; размеры экрана.	ОУДБ 02
16.	Экран	ТС	Специализированное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и	ОУДБ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				качество изображения.	

Кабинет «Иностранный язык»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парта рабочая школьная	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг В количестве 15 шт.	ОУДБ 03
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки. 30 шт.	ОУДБ 03
3.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДБ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. 1 шт.	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Офисный стул на колесах с возможностью регулировки по высоте и наклону спинки, тканевым покрытием сиденья и спинки.	ОУДБ 03
5.	Стенка школьная со шкафами для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	1 шт.	ОУДБ 03
6.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок. 1 шт.	ОУДБ 03
7.	Компьютер (рабочее место преподавателя)	ТС	Основное	Компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением операционной системы и прикладных программ.	ОУДБ 03
8.	Учебник	УМК	Основное	Голубев А.П., Н.В. Балук, Смирнова – учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования 1 шт	ОУДБ 03
9.	Учебник	УМК	Основное	`PlanetofEnglish` для СПО 1 шт.	ОУДБ 03
10.	Учебник	УМК	Основное	Агабекян И.П. учебное пособие для сред. проф.	ОУДБ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования 12 шт.	
11.	Парта рабочая школьная	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг В количестве 15 шт.	ОУДБ 03

Кабинет «Информатика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 04
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных	ОУДБ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ 04
4.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 04
5.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит на экран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от 30 до 300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент в условиях дневного и искусственного освещения. Детализация и четкость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен оптимальным балансом черного и белого. Частота вертикальной развертки 120 Герц устраняет вредное для глаз	ОУДБ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мерцание при смене динамических кадров.	
6.	Компьютер ученический	ТС	Основное	Системный блок MidiTower ATX на 16 рабочих мест Монитор IRBIS на 16 рабочих мест	ОУДБ 04

Кабинет «Физика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парта рабочая школьная, 2-х местная.	Мебель	Основное	15 ед. Стол ученический. Изготовлен: Каркас из металлопрофиля стального, окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, края профиля имеют специальные заглушки. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП.	ОУДБ 05
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	30 ед. Стул ученический. Изготовлен: Каркас: металлопрофиль стальной окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, края профиля имеют специальные заглушки. Сиденье и спинка: ламинированная многослойная фанера, края имеют закругленности.	ОУДБ 05
3.	Парта рабочая школьная 1 местная	Мебель	Основное	Стол ученический, компьютерный. Изготовлен из деревянного каркаса ламинированной ДСП: столешницы, боковых стенок, щита переднего, подставки под системный блок компьютера.	ОУДБ 05
4.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя. Изготовлен из деревянного каркаса	ОУДБ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ламинированной ДСП с кромкой ПВХ.	
5.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Офисный стул на колесах с возможностью регулировки по высоте и наклону спинки, тканевым покрытием сиденья и спинки.	ОУДБ 05
6.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Доска трехсекционная, металлическая с полимерным покрытием зеленого цвета.	ОУДБ 05
7.	Компьютер (АРМ преподавателя)	Оборудование	Основное	Компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением операционной системы и прикладных программ.	ОУДБ 05
8.	Сканер	Оборудование	Основное	Epson V10.	ОУДБ 05
9.	Принтер	Оборудование	Основное	Epson EPL-6200L.	ОУДБ 05
10.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	NEC.	ОУДБ 05
11.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной экран для проектора «Projecta».	ОУДБ 05
12.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Dialog W-202.	ОУДБ 05
13.	Лабораторный стенд «Электрические цепи и основы электроники»	ТС	Специализи- рованное	Стенд в настольном минимодульном исполнении для проведения лабораторно-практических занятий.	ОУДБ 05

Кабинет «Химия»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 06
2.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 06
3.	Учительский стол	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ 06
4.	Кресло компьютерное	Мебель	Основное	Офисный стул на колесах с возможностью регулировки по высоте и наклону спинки, тканевым покрытием сиденья и спинки.	ОУДБ 06
5.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости;	ОУДБ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
6.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 06
7.	Проектор	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит на экран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от 30 до 300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент в условиях дневного и искусственного освещения. Детализация и четкость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен оптимальным балансом черного и белого. Частота вертикальной развертки 120 Гц устраняет вредное для глаз мерцание при смене динамических кадров.	ОУДБ 06
8.	Экран	ТС	Специализи рованное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management),	ОУДБ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	
9.	Учебники, 15 шт. 1) Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман Учебник для СПО Москва «Просвещение» 2025 2) О. С. Gabrielyan, И. Г. Остроумов Химия технологический профиль Москва Образовательно – издательский центр «Академия» 2025	УМК	Основное	Основная учебная литература для использования на занятиях химии	ОУДБ 06
10.	Набор лабораторной посуды	Оборудование	Специализи- рованное	Химическая посуда которая используется для проведения лабораторных и практических занятий	ОУДБ 06
11.	Набор химических реактивов для лабораторных и практических работ	Материалы	Специализи- рованное	Набор химических реактивов, которые используются для проведения лабораторных и практических занятиях	ОУДБ 06
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие	ОУДБ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ 06
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ 06
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ 06

Кабинет «Биология»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Парты ученические	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750	ОУДБ 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	
17.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 07
18.	Учительский стол	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ 07
19.	Кресло компьютерное	Мебель	Основное	Офисный стул на колесах с возможностью регулировки по высоте и наклону спинки, тканевым покрытием сиденья и спинки.	ОУДБ 07
20.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ 07
21.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение,	ОУДБ 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	
22.	Проектор	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит на экран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от 30 до 300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент в условиях дневного и искусственного освещения. Детализация и четкость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен оптимальным балансом черного и белого. Частота вертикальной развертки 120 Герц устраняет вредное для глаз мерцание при смене динамических кадров.	ОУДБ 07
23.	Экран	ТС	Специализи- рованное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	ОУДБ 07
24.	Учебник / Н.А. Беясова. — Мн.: Вышэйшаяшк., 2023. — 443 с.	УМК	Основное	15 шт. Основная учебная литература для использования на занятиях биологии	ОУДБ 07
25.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый	ОУДБ 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
26.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ 07
27.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ 07
28.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ 07

Кабинет «История»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и	ОУДБ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 08
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм.	
4.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень изнoсоустoйчивoсти; oтличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); oтсутствие oтблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; oгнеупорность; неограниченный эксплуатациoнный срок.	ОУДБ 08
5.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Шкаф закрытый, двухдверный материал: ЛДСП, 16 мм. Габаритные размеры: (ширина x глубина x высота), мм: 800x400x2010	ОУДБ 08
6.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 08
7.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Имеет разрешение, соответствующее формату интерактивной доски или проекционного экрана, достаточную яркость и контрастность для работы в полyзатемнённом помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ..	ОУДБ 08
8.	Экран	ТС	Специализи рованное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	ОУДБ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие	ОУДБ 08
10.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОУДБ 08
11.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ 08
12.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков учащихся.	ОУДБ 08
13.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания,	ОУДБ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	

Кабинет «География»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 09
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ 09
4.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 09
5.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит на экран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от 30 до 300 дюймов.	ОУДБ 09
6.	Системный блок MSIG31 M-F	ТС	Основное	Материнская плата G31M3-F производства компании MSI, которая создана на этом наборе микросхем Intel G31 Express	ОУДБ 09
7.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска:	ОУДБ 09
8.	Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «География»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Политическая карта мира. Для студентов образовательных учреждений СПО. Атласы по географии 10-11 класс Методические указания по выполнению практических работ Учебник Е.В Баранчиков «География» для студ. учрежд. СПО	ОУДБ 09

Кабинет «Физическая культура/Адаптивная физическая культура»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Мат гимнастический	Спортивный инвентарь	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг. Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легко моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность: 18 кг/м3. Швы: Двойные (армированные нитки)	ОУДБ 10
2.	Стол для настольного тенниса	Мебель	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм., стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг.	ОУДБ 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОУДБ 10
4.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	ОУДБ 10
5.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера). Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная подкладочным слоем из	ОУДБ 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ткани, размер 5,8 панелей.. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
6.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	ОУДБ 10
7.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack; ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические	ОУДБ 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology. На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстий (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Symmetrical Microcellular Foam Technology.	
8.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Крепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой	ОУДБ 10
9.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт.	ОУДБ 10
10.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легкий по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр	ОУДБ 10
11.	Мяч для метания резиновый 150гр.	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч для метания широко используется при проведении спортивных и игровых мероприятий. Вес : 150 г, диаметр 6 см. Материал: литая резина. Цвет основной: черный.	ОУДБ 10
12.	Гиря чугунная	Спортивный инвентарь	Основное	Допустимая погрешность: +/- 500 гр Диаметр ручки: 30 мм. Диаметр основания: 0,19 м Высота: 0,25 м Материал: чугун Цвет: черный Вес: 16 кг. Упаковка: картонная коробка Размер упаковки (ДхШхВ): 1 место 0,20 x 0,19 x 0,19 м Вес: 16 кг.	ОУДБ 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОУДБ 10
14.	Гантели виниловые насыпные 5кг	Спортивный инвентарь	Основное	Гантели для фитнеса имеют специальное покрытие, которое не царапает поверхность, благодаря ему изделие также не издает много шума при случайных падениях. Гантель имеет специальную форму, которая не позволяет снаряду перекатываться, что делает более удобной как для эксплуатации, так и для хранения.	ОУДБ 10
15.	Системный блок 3	ТС	Специализи рованное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ 10
16.	Стол письменный	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность	ОУДБ 10
17.	Стулья	Мебель	Основное	Каркас: профильная труба 25*25*1,5 мм, 20*20*1,5 мм спинка: фанера 8 мм; сиденье: фанера 8 мм. соответствие ГОСТ 11016-93	ОУДБ 10
18.	Монитор Acer	ТС	Специализи рованное	диагональ (подробно): 17 ", тип матрицы экрана: TN, макс. разрешение: 1280x1024, время отклика: 8 мс, соотношение сторон: 5:4, яркость: 300 кд/м2, особенности: встроенные колонки, поддержка стандарта ISO 13406-2, интерфейсы видео: вход	ОУДБ 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				VGA.	
19.	Комплект учебно-методических материалов	УМК	Основное		ОУДБ 10

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парта рабочая школьная	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ 11
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ 11
3.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДБ 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
4.	Доска классная маркерная	Оборудование	Основное	Магнитная маркерная (белая) настенная доска для школ, аудиторий, учебных классов. Предназначена для написания сухостираемыми цветными маркерами на водной основе. Также с помощью магнитов на поверхности доски можно крепить наглядный учебный материал.	ОУДБ 11
5.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок. 1 шт.	ОУДБ 11
6.	Компьютер (рабочее место преподавателя)	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ 11
7.	Телевизор	ТС	Основное	1 шт. ТелевизорPolarline 43PL51TC, 43", Full HD	ОУДБ 11
8.	Учебники	УМК	Основное	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2020. – 368 с. 2.Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального	ОУДБ 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/454510 3. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903 1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим до-ступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный 2. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим до-ступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный	

Кабинет «Математика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП 01
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДП 01
4.	Рабочий стул преподавателя	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП 01
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДП 01
6.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДП 01
7.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Имеет разрешение, соответствующее формату интерактивной доски или проекционного экрана, достаточную яркость и контрастность для работы в полузатемнённом помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ..	ОУДП 01
9.	Экран	ТС	Специализи- рованное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	ОУДП 01
10.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП 01
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП 01
12.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и	ОУДП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
13.	Методические рекомендации	УМК	основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП 01
14.	Учебники	УМК	Основное	М.И. Башмаков «Математика»	ОУДП 01

Кабинет «Обществознание»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками.	ОУДП 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП 02
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДП 02
4.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность;	ОУДП 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
5.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Шкаф закрытый, двухдверный Материал: ЛДСП, 16 мм. Габаритные размеры: (ширина x глубина x высота), мм:800x400x2010	ОУДП 02
6.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП 02
7.	Телевизор	ТС	Основное	Телевизор LED 58" (147см) Telefunken LED58S06T2SU [4K UltraHD, 3840*2160, Smart	ОУДП 02
8.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие	ОУДП 02
9.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОУДП 02
10.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы	ОУДП 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
11.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДП 02
12.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП 02

Кабинет «История России»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик».	СГ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
15.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	СГ 01
16.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм.	СГ 01
17.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности	СГ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
18.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Шкаф закрытый, двухдверный материал: ЛДСП, 16 мм. Габаритные размеры: (ширина x глубина x высота), мм: 800x400x2010	СГ 01
19.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	СГ 01
20.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Имеет разрешение, соответствующее формату интерактивной доски или проекционного экрана, достаточную яркость и контрастность для работы в полутемном помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ..	СГ 01
21.	Экран	ТС	Специализи- рованное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокую контрастность и качество изображения.	СГ 01
22.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут	СГ 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие	
23.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	СГ 01
24.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	СГ 01
25.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков учащихся.	СГ 01
26.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	СГ 01

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Парта рабочая школьная	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг В количестве 15 шт.	СГ 02
13.	Стул ученический	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки. 30 шт.	СГ 02
14.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. 1 шт.	СГ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Офисный стул на колесах с возможностью регулировки по высоте и наклону спинки, тканевым покрытием сиденья и спинки.	СГ 02
16.	Стенка школьная со шкафами для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	1 шт.	СГ 02
17.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износостойчивости; отличная твердость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок. 1 шт.	СГ 02
18.	Компьютер (рабочее место преподавателя)	ТС	Основное	Компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением операционной системы и прикладных программ.	СГ 02
19.	Учебник	УМК	Основное	Голубев А.П., Н.В. Балюк, Смирнова – учебник для студ. учреждений сред. проф. образования 1 шт	СГ 02
20.	Учебник	УМК	Основное	`PlanetofEnglish` для СПО 1 шт	СГ 02
21.	Учебник	УМК	Основное	Агабекян И.П. учебное пособие для сред. проф. образования 12 шт	СГ 02
22.	Парта рабочая школьная	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего.	СГ 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг В количестве 15 шт.	

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парта рабочая школьная	Мебель	основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	СГ 03
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	СГ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 x 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	СГ 03
4.	Доска классная маркерная	Оборудование	Основное	Магнитная маркерная (белая) настенная доска для школ, аудиторий, учебных классов. Предназначена для написания сухостираемыми цветными маркерами на водной основе. Также с помощью магнитов на поверхности доски можно крепить наглядный учебный материал.	СГ 03
5.	Доска классная меловая	Оборудование	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.1 шт.	СГ 03
6.	Компьютер (рабочее место преподавателя)	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	СГ 03
7.	Телевизор	ТС	Основное	1 шт. ТелевизорPolarline 43PL51TC, 43", Full HD	СГ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Учебники	УМК	Основное	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2020. – 368 с. 2. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/454510 3. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903 1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим до-ступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный 2. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва :	СГ 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный	

Кабинет «Физическая культура»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Мат гимнастический	Спортивный инвентарь	основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м ³ . Вес: 4 кг. Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легко моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м ²). Наполнитель: Поролон. Плотность: 18 кг/м ³ . Швы: Двойные (армированные нитки)	СГ 04
21.	Стол для настольного тенниса	Мебель	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм., стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг.	
22.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная РЕV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	СГ 04
23.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
24.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера). Дизайн серии MIKASA MVA. Клеевый, бутиловая камера, армированная подкладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей.. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	СГ 04
25.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	СГ 04
26.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology. На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задерживать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Symmetrical Microcellular Foam Technology.	
27.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Крепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой	СГ 04
28.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт.	СГ 04
29.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
30.	Мяч для метания резиновый 150гр.	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч для метания широко используется при проведении спортивных и игровых мероприятий. Вес : 150 г, диаметр 6 см. Материал: литая резина. Цвет основной: черный.	СГ 04
31.	Гиря чугунная	Спортивный инвентарь	Основное	Допустимая погрешность: +/- 500 гр Диаметр ручки: 30 мм. Диаметр основания: 0,19 м Высота: 0,25 м Материал: чугун Цвет: черный Вес: 16 кг. Упаковка: картонная коробка Размер упаковки (ДхШхВ): 1 место 0,20 х 0,19 х 0,19 м Вес: 16 кг.	СГ 04
32.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	СГ 04
33.	Гантели виниловые насыпные 5кг	Спортивный инвентарь	Основное	Гантели для фитнеса имеют специальное покрытие, которое не царапает поверхность, благодаря ему изделие также не издает много шума при случайных падениях. Гантель имеет специальную форму, которая не позволяет снаряду перекатываться, что делает более удобной как для эксплуатации, так и для хранения.	СГ 04
34.	Системный блок 3	ТС	Специализи рованное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	СГ 04
35.	Стол письменный	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность	СГ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
36.	Стулья	Мебель	Основное	Каркас: профильная труба 25*25*1, 5 мм, 20*20*1,5 мм спинка: фанера 8 мм; сиденье: фанера 8 мм. соответствие ГОСТ 11016-93	СГ 04
37.	Монитор Acer	ТС	Специализированное	диагональ (подробно): 17 ", тип матрицы экрана: TN, макс. разрешение: 1280x1024, время отклика: 8 мс, соотношение сторон: 5:4, яркость: 300 кд/м2, особенности: встроенные колонки, поддержка стандарта ISO 13406-2, интерфейсы видео: вход VGA.	СГ 04
38.	Комплект учебно-методических материалов	УМК	Основное		СГ 04

Кабинет «Основы финансовой грамотности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бук бавария». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты	СГ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	СГ 05
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя. Изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм. Остальные элементы из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 0,45 мм.	СГ 05
4.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип);	СГ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
5.	Шкаф для одежды	Мебель	основное	Шкаф закрытый, двухдверный материал: ЛДСП, 16 мм. Габаритные размеры: (ширина х глубина х высота), мм:800х400х2010	СГ 05
6.	АРМ преподавателя	ТС	основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации	СГ 05
7.	Телевизор	ТС	основное	Телевизор LED 58" (147см) Telefunken LED58S06T2SU [4K UltraHD, 3840*2160, Smart	СГ 05
8.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие	СГ 05
9.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	СГ 05
10.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и	СГ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
11.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	СГ 05
12.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	СГ 05
13.	Учебная литература Шитов, В. Н. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : КноРус, 2025. — 250 с. — ISBN 978-5-406-14364-3. — URL: https://book.ru/book/957194 (дата обращения: 11.03.2026). — Текст : электронный. Косаренко, Н. Н. Правовые основы регулирования	УМК	Основное	Рекомендованы для использования на занятиях ФГОС СПО	СГ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	финансовой деятельности : учебное пособие / Н. Н. Косаренко. — Москва : Русайнс, 2026. — 147 с. — ISBN 978-5-466-09342-1. — URL: https://book.ru/book/958517 (дата обращения: 11.03.2026). — Текст : электронный. Деятельность кредитно- финансовых институтов + е- Приложение : учебник / Л. Н. Андрианова, Н. Е. Анненская, О. В. Захарова [и др.] ; под ред. Б. Б. Рубцова. — Москва : КноРус, 2019. — 231 с. — ISBN 978-5-406-06770-3. — URL: https://book.ru/book/930707 (дата обращения: 11.03.2026). — Текст : электронный.				
14.	Учебные фильмы: 1.Заработная плата 2.Прибыль и рентабельность 3.Издержки 4.Точка безубыточности 5.Банки как финансовые институты: вклады и депозиты 6.Налоги и налогообложение	УМК	Основное	Предназначены для демонстрации на уроках по «Основам финансовой грамотности»	СГ 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	юридических и физических лиц 7.Ценные бумаги и деньги				

Кабинет «Основы бережливого производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Стол ученический	Мебель	Основное	Стол ученический состоит из деревянного каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1100х650х750 Размеры столешницы, мм: 1100х650 Масса нетто не более: 20кг	СГ 06
10.	Стулья	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии E1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	СГ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	СГ 06
12.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	СГ 06
13.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит на экран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от 30 до 300 дюймов.	СГ 06
14.	Системный блок MSIG31 M-F	ТС	Основное	Материнская плата G31M3-F производства компании MSI, которая создана на этом наборе микросхем Intel G31 Express	СГ 06
15.	Доска школьная	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска:	СГ 06
16.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	СГ 06
17.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	СГ 06
18.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания	СГ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
19.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	СГ 06
20.	Дополнительными информационно-методическими материалы	УМК	Основное	электронные образовательные ресурсы, представляющие обучающемуся возможность самостоятельного ознакомления с теоретическим материалом, осуществлять подготовку к практическим заданиям и развивать необходимые компетенции для достижения результатов промежуточную аттестацию, соответствующих критериям оценки; электронные рабочие тетради, предусматривающие методические указания по выполнению практических заданий с шаблонами иными подсказками для удобства представления полученных результатов.	СГ 06
21.	Учебники: 1) Зинчик, Н.С. Бережливое производство: учебник/Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ. ред. А.Г. Бездудной. - Москва: КноРус, 2022. 2) Бурнашева, Э. П. Основы	УМК	Основное	Учебники разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО.	СГ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	бережливого производства: учебное пособие для СПО / Санкт-Петербург: Лань, 2023.				

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Дегидратор	Оборудование	Специализи- рованное	Корпус нержавеющая сталь; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, Вт - не менее 100; Длина запайки, мм - не менее 100; Габариты не менее, мм 400х200х300.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
2.	Настольная вакуумно- упаковочная машина	Оборудование	Специализи- рованное	Производительность вакуумного насоса, м ³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
3.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализи- рованное	Количество уровней, шт не менее 10	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 800x850x1600	
4.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализи- рованное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 200x150x200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
5.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200x150x200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
6.	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия, мм не менее 220 Габариты, мм не менее 417x377x314	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
7.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200x220x500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
8.	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200x300x300.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
9.	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1;	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 430x420x260	
10.	Лампа для карамели	Оборудование	Специализи рованное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600x400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
11.	Помпа для карамели	Оборудование	специализи рованное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90x50x50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
12.	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Специализи рованное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300x200x400.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
13.	Настольная конвейерная тестораскаточная машина	Оборудование	Специализи рованное	Назначение для любого вида теста Тип тестораскатки Конвейерная или аналог Толщина раскатки, мм не менее 0.5 Габариты, мм не менее 1200x500x300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
14.	Пищевой принтер	Оборудование	Специализи рованное	Количество цветов не менее 6 Формат А3 или аналог Габариты, мм не менее 700x700x600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
15.	Пищевой принтер планшетный	Оборудование	Специализи рованное	Формируемое изображение: полноцветное или аналог Количество цветов не менее 4 Размер печатного поля, мм: не менее 100 x 200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 770x480x580	
16.	Кутер с подогревом	Оборудование	Специализи рованное	Тип термомиксер Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 1 Объем, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200x300x500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
17.	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Допустимая минимальная мощность, Вт не менее 6,3 Количество уровней не менее 5. GN 1/1 Габариты, мм не менее 800x800x1000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
18.	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализи рованное	Количество уровней не менее 12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500x300 Габариты, мм не менее 500x700x1900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
19.	Печь подовая	Оборудование	Специализи рованное	с каменным подом и автоматической функцией подачи пара с лопаткой посадочной Габариты, мм не менее 900x800x1200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
20.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800x850x800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 4 Габариты, мм не менее 800x850x250	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
22.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800x800x400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
23.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 5 Внутренний объём, л не менее 500 Габариты, мм не менее 580x620x1700	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
24.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350x320x90	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
25.	Микровесы	Оборудование	Специализи рованное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150x100x15	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
26.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 450x500x750	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50x110x220	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
28.	Тестомес с фиксированной дежой	Оборудование	Специализи рованное	Количество скоростей не менее 2 Габариты, мм не менее 450x750x900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
29.	Тележка-шпилька сварная с противнями	Оборудование	Специализи рованное	Материал каркаса Нержавеющая сталь или аналог Толщина стали ножек, мм не более 3 Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 400x600x1600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
30.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализи рованное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50x50x150	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
31.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540x400x300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
32.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализи рованное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200x300x500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализи рованное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180x150x100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
34.	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) с подставкой	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
35.	Погружной термостат	Оборудование	Специализи рованное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100x70x300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
36.	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализи рованное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150x50x200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
37.	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализи рованное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300x400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
38.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализи рованное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150x100x200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39.	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализи рованное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
40.	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	Материал Резина или аналог Форма Прямоугольная Толщина, мм не менее 3 Габариты, мм не менее 750х750	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
41.	Ножи поварской тройки	Оборудование	Основное	Материал лезвия AUS-8 или аналог Количество в наборе, шт не менее 3 Габариты, мм не менее 91, 150, 200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
42.	Контейнер для пищевых от ходов	Оборудование	Основное	Материал пластик или аналог Объем, л не менее 30 Габариты, мм не менее 500х500х800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
43.	Стол производственный с полкой	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
44.	Стол для презентации блюд	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Тип столешницы Прямоугольный Тип каркаса усиленный Габариты, мм не менее 1200х600х850	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
45.	Стул круглый без спинки	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглое Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 300х600х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
46.	Мойка односекционная со столешницей	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Смеситель холодной и горячей воды Наличие Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
47.	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
48.	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
49.	Стол производственный	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
50.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
51.	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 500х500х1800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
52.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
53.	Шкафчик запираемый	Мебель	Основное	Тип Локер Тип открывания дверей - распашные или аналог Количество дверей, шт. не менее 12 Габариты, мм не менее 1850x1200x500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
54.	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющей сталь или аналог Материал столешницы нержавеющей сталь или аналог Габариты, мм не менее 800x650x600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
55.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
56.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	крепленим			Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
57.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
58.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
59.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
60.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
61.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
62.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
63.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166x4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
2.	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющей сталь или аналог Материал столешницы нержавеющей сталь или аналог Габариты, мм не менее 800x650x600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
3.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 1 Габариты, мм не менее 716x349x1810	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
4.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт не менее 1 Габариты, мм не менее 1000x2000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
5.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 770x365x1980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
6.	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 800x800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
7.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	
8.	Пароконвектомат с комплектом гастроемкостей из нержавеющей стали	Оборудование	Основное	Дверной упор Наличие Количество ТЭНов, шт не менее 2 Гастроемкости, шт не менее 3 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 700х700х900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
9.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
10.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
11.	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
12.	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Специализированное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
13.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
14.	Весы настольные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	электронные			Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	
15.	Микровесы	Оборудование	Специализи рованное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
16.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
17.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
18.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализи рованное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
19.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализи рованное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
21.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализи рованное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
22.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализи рованное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
23.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
24.	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм Габариты, мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
25.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
26.	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
27.	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1;	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	
28.	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Основное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
29.	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
30.	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
31.	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
32.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ОС - встроенная	
33.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
34.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
35.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
36.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
37.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
38.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
39.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
40.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166x4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
2.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 1 Габариты, мм не менее 716x349x1810	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
3.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт не менее 1 Габариты, мм не менее 1000x2000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 770x365x1980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
5.	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Общие габариты, мм не менее 1600x1600 Габариты одного стола, мм не менее 800x800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
6.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики"	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	
7.	Стол	Мебель	Основное	Тип прямоугольный или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
8.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
9.	Расстоечный шкаф	Оборудование	Основное	Количество уровней не менее 12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
10.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
11.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющей сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
12.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
13.	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 500х300х30	
14.	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Основное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
15.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
16.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
17.	Микровесы	Оборудование	Специализи- рованное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
18.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
19.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
20.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализи- рованное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
21.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 540х400х300	
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализи рованное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
23.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализи рованное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
24.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализи рованное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
25.	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализи рованное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
26.	Лампа для карамели	Оборудование	Специализи рованное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
27.	Помпа для карамели	Оборудование	Специализи рованное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
28.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализи рованное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
29.	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализи рованное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
30.	Погружной термостат	Оборудование	Специализи рованное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90°	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 100х70х300	
31.	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
32.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
33.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
34.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
	Перечень практических заданий	УМК	основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
35.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модуль со столешницей	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1200х1800х820	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
2.	Шкаф широкий закрытый с нишей	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 800х420х1224	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
3.	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт не менее 4 Материал столешницы ЛДСП или аналог	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 1400х900х750	
4.	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
5.	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Назначение - для посуды Габариты, мм не менее 750х370х2220	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
6.	Станция официанта	Мебель	Основное	Тип - одинарная Материал корпуса ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 500х500х1100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
7.	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Поворотное колесо, шт не менее 4 Количество полок, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 800х500х900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
8.	Стойка барная	Мебель	Основное	Барная станция Наличие Моечная ванна Наличие Барный органайзер Наличие Габариты, мм не менее 1800х600х900/1200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
9.	Тумба витрина 2 двери со стеклом	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Количество полок, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 782х412х1234	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
10.	Стол барный круглый банкетный	Мебель	Основное	Тип - круглый Материал столешницы ЛДСП или аналог	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм диаметр не менее 1000	
11.	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт не менее 2 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 800x800x750	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
12.	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410x450x980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
13.	Стул барный	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглый Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 460x460x1030 Высота 1030 мм со спинкой Высота сиденья 795 мм Сиденье 460x460 мм	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
14.	Бак для отходов	Мебель	Основное	Объем, л не менее 50 Материал Полиэтилен или аналог Габариты, мм не менее 300x200x400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
15.	Стеллаж для сушки посуды	Мебель	Основное	Подвесные полки Наличие Количество полок, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 500x200x500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
16.	Кухонный модуль со столешницей и встроенной ванной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 600x1900x820	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Ледогенератор, мельница для льда	Оборудование	Специализи- рованное	Вместимость бункера, кг не менее 7 Подключение к водопроводу наличие Напряжение питания, В не менее 220 Габаритные размеры, мм не менее 380х420х615	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
18.	Электрокипятильник с водоумягчителем	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Индикатор уровня воды - Наличие Подключение к водопроводу - Наличие Напряжение питания, В не менее 220	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
19.	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
20.	Шкаф-витрина холодильная	Оборудование	Основное	Общий объем, л не менее 200 Количество дверей, шт не менее 1 Габариты, мм не менее 700х600х1500	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
21.	Кофемашина	Оборудование	Основное	Объём бойлера, л не менее 2 Тип кофе Молотый Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры, мм не менее 475х563х530	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
22.	Кофемолка	Оборудование	Основное	Емкость резервуара для зернового кофе, г не менее 100 Напряжение питания, В не менее 200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 100х200х200	
23.	Темпер	Оборудование	Специализи- рованное	Диаметр, мм не менее 20 Форма основания Плоская	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
24.	Стол производственный с холодильником	Оборудование	Основное	Материал столешницы Нержавеющая сталь или аналог Тип охлаждения Динамическое или аналог Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
25.	Мельница для льда	Оборудование	Специализи- рованное	Скорость вращения ножей, об/мин не менее 200 Производительность, кг/ч не менее 1 Габаритные размеры, мм не менее 150х200х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
26.	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализи- рованное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
27.	Соковыжималка для овощных	Оборудование	специализи- рованное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.3 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
28.	Блендер	Оборудование	специализи- рованное	Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт не менее 3 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
29.	Посудомоечная машина	Оборудование	основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
30.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, . – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
31.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб / не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32.	Автоматическая система управления рестораном	ТС	основное	Тип версии Серверная или аналог 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная Для изучения системы управления бронированием и сопровождением процессов работы ресторана	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
33.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
34.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06
35.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2.	Двойная мойка со смесителем с гибким изливом и лейкой-аэратором	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющей сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющей сталь или аналог Душирующее устройство воды Наличие Габариты, мм не менее 720х400х210	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
3.	Стол производственный с полкой Тип 1	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
4.	Стол производственный Тип 2	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1200х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06
5.	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющей сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 450х450х1500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
6.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 700х300х1800	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
7.	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х600х740	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
8.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
9.	Закрытый стеллаж шкаф	Мебель	Основное	Полки, шт не менее 4 Нагрузка кг на полку не менее 200 Двери распашные сплошные Наличие Габариты, мм не менее 900х400х200	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10. 1 0	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
11. 1 1	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
12. 1	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
13. 2	Холодильный шкаф низкотемпературный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт не менее 2 Внутренний объём, л не менее 50 Габариты, мм не менее 300х300х500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
14. 3	Нитратометр	Оборудование	Специализи рованное	Время измерения, сек не более 10 Текстовое и графическое отображение результатов Наличие Габариты, мм не менее 50х60х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
15. 4	Овоскоп	Оборудование	Специализи рованное	Тип Светодиодный или аналог Габариты, мм не менее 30х40х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
16. 5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализи рованное	Производительность вакуумного насоса, м ³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
17. 6	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
18. 7	Микровесы	Оборудование	Специализи рованное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
19. 8	Сканер штрихкода	Оборудование	Специализи рованное	Встроенная ОС Габариты, мм не менее 20х50х20	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
20. 9	Калькулятор	Оборудование	основное	Количество разрядов, шт не менее 8 Тип настольный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21. 1	Сканер штрихкода	ТС	Специализи рованное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
22. 2	Программное обеспечение для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья	ТС	Специализи рованное	Программное обеспечение для программно- аппаратного вычислительного комплекса. Офисный пакет приложений для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья с документами, электронными таблицами, электронными презентациями 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
23. 3	Программное обеспечение для обучения формированию первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода.	ТС	Специализи рованное	Программное обеспечение для программно- аппаратного вычислительного комплекса. Система для формирования первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
24. 4	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и	ТС	Специализи рованное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	мобильной стойкой			Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
25.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVD RW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
26.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
27.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
28.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
29.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
30.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
31.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
32.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт не менее 1. Габариты, мм не менее 1000х2000	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
3.	Стол компьютерный (трапеция)	Мебель	Специализированное	Тип форма трапеция или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х400	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
4.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
5.	Стол	Мебель	Основное	Тип угловой или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600х760	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
6.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Интерактивная трибуна	ТС	Специализи- рованное	Диагональ экрана, дюйм не менее 15 Диагональ вертикального экрана, дюйм не менее 17 ОС встроенная мм не менее 750х1236х619	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
8.	Тележка для зарядки и хранения ноутбуков	ТС	Специализи- рованное	Количество боксов, шт не менее 25 Габариты, мм не менее 1200х536х973	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
9.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Специализи- рованное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
10.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализи- рованное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
11.	Программное обеспечение	ТС	Специализи- рованное	программное обеспечение для Программно-аппаратного вычислительного комплекса рабочее место учащегося офисный пакет приложений для обучения работе в обработке, хранении и передачи данных при составлении	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				документа, автоматизации обработки данных электронными таблицами, публикации открытой информации электронными презентациями	
12.	Программное обеспечение для обучения работе учета и управления заявками	ТС	Специализи- рованное	Система для автоматизации учета, управления клиентами и заявками для программно-аппаратного вычислительного комплекса 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
13.	Программное обеспечение для обучения работе с туристическими базами	ТС	Специализи- рованное	Комплекс для симуляции бронирования и работы с туристическими базами, оформления маршрутов и предложений, истории взаимодействия с клиентами. Устанавливается на программно-аппаратный вычислительный комплекс. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
14.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализи- рованное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVD RW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
15.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.06
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
18.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				материала.	
19.	Перечень практических заданий	УМК	основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
20.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг. Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легко моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность: 18 кг/м3. Швы: Двойные (армированные нитки)	
2.	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм., стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
3.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная РЕV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	
4.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
5.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера). Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная накладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
6.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	
7.	Ракетка для настольного	Спортивный	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	тенниса	инвентарь		стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Syрепления изготовлены из металла. Цвет -	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
8.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Сурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
9.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт..	
10.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	
11.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	
12.	Стул	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	
13.	Стол письменный для педагога	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	

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

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань	
3.	Кресло-мешок	Мебель	Основное	Износостойкий полиэстер с водоотталкивающей пропиткой. Размер по шву 125/85/75.Объём 220 л. Вес 2.5 кг.	
4.	Системный блок 3	Тс	Специализированное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	
5.	Телевизор Polarline	Тс	Специализированное	Тип ЖК-телевизор Диагональ 43" (109 см) Формат экрана 16:9 Разрешение 1920х108	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2026. — 121 с. — ISBN 978-5-466-09638-5. — URL: https://book.ru/book/958735 — Текст : электронный.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
7.	Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2026. — 216 с. — ISBN 978-5-406-15834-0. — URL: https://book.ru/book/961205 . — Текст : электронный.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
8.	Васюкова, А. Т. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: https://book.ru/book/956638 —	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Текст : электронный.				
9.	Васюкова, А. Т. Прогрессивные технологии в индустрии питания. Биосистемы. Здоровьесбережение: сборник научных трудов научно- практической конференции молодых ученых и специалистов с международным участием : сборник научных трудов / А. Т. Васюкова, ; под общ. ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2026. — 240 с. — ISBN 978-5- 466-11100-2. — URL: https://book.ru/book/961420 — Текст : электронный.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
10.	Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2026. — 333 с. — ISBN 978-5-406-15151-8. — URL: https://book.ru/book/959143 —	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Текст : электронный.				
11.	Амбросьева, Е. Д. Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева, Г. К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2024. — 242 с. — ISBN 978-5-406-12344-7. — URL: https://book.ru/book/950955 — Текст : электронный.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
12.	Димитриев, А. Д. Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: https://book.ru/book/961408 — Текст : электронный.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП.01
13.	Васюкова, А. Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность : учебник / А. Т. Васюкова, М. В. Васюков. — Москва : КноРус, 2026. — 166 с. — ISBN 978-5-406-15555-4. — URL:	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	https://book.ru/book/961036 . — Текст : электронный.				
14.	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Издательство: Прспект, 2020.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01
15.	Ткачева Г.В. Ткачева Г.В., Никвист Т.Е. Охрана труда в профессиональной деятельности. Учебно- практическое пособие.-М.: Издательство: КНОРУС, 2022	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
16.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализи рованное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
17.	Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа, геометрия: Учебник – М.: Издательство «Академия». 2024.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
18.	Григорьев, В.П. Математика : учебник : [для среднего профессионального образования по техническим специальностям] : 12+ / В. П.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Григорьев, Т. Н. Сабурова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2023.				
19.	Погадаев Г.И. Готовимся к выполнению нормативов ГТО. 1-11 классы. Учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2019.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 10
20.	Химия : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / О.С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - 6-е изд., стер. - Электрон. дан. – М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 05
21.	Астафьева Н.Е. Информатика и И К Т: практикум для профессий и специальностей / Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С., М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
22.	Михеева Е.В. Информатика. Практикум. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
23.	Михеева Е.В. Информатика. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03
25.	Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально- экономического профиля СПО: учеб. пособие / Г. В. Лаврик. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03, СГ. 02
26.	Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд.,стер) учеб. Пособие: – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
27.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 2 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
28.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 1 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
29.	Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений : учеб. пособие для. нач. и сред. проф. образования / Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ 01
30.	Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 04
31.	Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда: учебное пособие. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализи рованное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
32.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализи рованное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
33.	Секция стульев для актового зала	Мебель	специализи рованное	Каркас стула: стальная овальная труба 30*15 мм. Покрытие – порошковая краска. Сиденье – фанерные заготовки. Покрытие: прозрачный нитролак	
34.	Телевизор SAMSUNG	Оборудование	специализи рованное	LED Телевизор SAMSUNG UE65F6400AK отлично подходит для приема цифрового и	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аналогового сигнала, а также поддерживает все современные форматы. Простое меню на русском языке позволяет легко осуществлять необходимые настройки. Наличие большого количества портов поможет подключить к технике другую аппаратуру. Экран телевизора изготовлен с использованием передовых технологий.	
35.	Пианино РИТМ	Оборудование	Специализи- рованное	Тип: акустическое фортепиано вертикального типа. - Количество клавиш: 88. - Механизм: классический молоточковый. - Материал корпуса: ДСП (древесностружечная плита). - Покрытие клавиатуры: пластик. - Цвет: традиционный светлый оттенок дерева (белёный дуб, бук). - Габариты: компактные размеры, подходящие для небольших помещений. - Звук: мягкий, средней динамики, ориентирован на учебный процесс.	

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	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Операционная система Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами Антивирусные программы	25	ОП.01

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	1072
Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена	1074
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)	1074

Общие положения

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

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

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

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

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

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01 Ведение технологического процесса производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских	ПМн.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04 Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по профессии Пекарь
По запросу отрасли (при наличии)	
ВД 06. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ПМ 06. Выполнение работ по профессии Кондитер

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по профессии Пекарь
Ведение технологического процесса производства хлеба;	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства

хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба; хлебобулочных; макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен **профильного уровня** проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

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

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника

к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

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

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

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

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

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Рассмотрено

на заседании ЦК «Общественное питание и торговля»

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ А.К.Жигалова

Утверждаю

Директор ГБОУ ПОО МТК

_____ О.А. Пундикова

« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано

Шеф-повар ресторана «Гора»

_____ В.А.Фёдоров

Зам. директора по УПР

_____ Е.В. Пушкарева

Зам. директора по УМР

_____ О.В. Лихонина

Перечень**тем дипломных проектов (работ) за студентами группы ТП-26****Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

1. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
2. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
3. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
4. Проектирование автоматизированной технологической линии по производству мармелада
5. Технология производства и контроль качества сортовой муки.
6. Технология производства и контроль качества обойной муки.
7. Технология производства и контроль качества ржаной муки.
8. Технология производства пшеничного хлеба опарным способом.
9. Технология производства ржаного хлеба.
10. Технология производства ржано-пшеничного хлеба.
11. Технология производства макаронных изделий.
12. Технология производства сдобных изделий.
13. Технология производства бараночных изделий.
14. Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из заварного теста на примере кондитерского цеха "..."
15. Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из миндального теста на примере кондитерского цеха "..."
16. Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных закусок сложного ассортимента на примере кондитерского цеха "..."
17. Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха "..."
18. Разработка плана производства по расширению ассортимента на изделий из дрожжевого теста на примере пекарско-кондитерского цеха
19. Разработка плана производства по расширению ассортимента муссовых кондитерских изделий на примере кондитерского цеха "..."

20. Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха "..."
21. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления пирогов из дрожжевого теста.
22. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста.
23. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из песочного теста.
24. Совершенствование технологии и расширение ассортимента простого и праздничного хлеба.
25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента открытых пирогов типа «пицца».
26. Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из заварного и воздушного теста

Руководитель дипломной работы _____ Ю.С.Ханина

Заведующий практикой _____ Ю.С.Дрыгина

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**План мероприятий по организации и проведению
демонстрационного экзамена в рамках ГИА**

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственное лицо
1.	Приглашение на должность экспертов государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	01.10 по 30.11	Заведующий практикой, Руководители практик, Зам. директор по УПР
2.	Формирование государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	до 31.12	Зам. директор по УПР Зав. отделением
3.	Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	с 20.12 по 31.13	Зам. директора по УПР, Директор
4.	Подготовка студентов к демонстрационному экзамену по отдельному плану	Январь-май	Заведующий практикой Мастера п/о
5.	Формирование программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	За 6 месяцев и 1 неделю до проведения ГИА	Мастера п/о, Руководители практик, Заведующий практикой Методист, Зам.директора по УМР
6.	Ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации	За 6 месяцев до проведения ГИА	Зав. отделением, Заведующий практикой, Мастер п/о, Руководитель практики
7.	Определение даты и места проведение демонстрационного экзамена	Ноябрь	Зам. директора по УПР Зав. отделением, Заведующий практикой
8.	Организация взаимодействия с региональным оператором и образовательными организациями. Внесение данных выпускников на платформу.	Январь- февраль	Зав. отделением, Мастера п/о, Руководители практик
9.	Разработка и утверждение документов для ЦПДЭ	За 45 дней до проведения ДЭ	Зав. отделением, Заведующий практикой

10.	Обеспечение материально-технического оснащения площадки для проведения экзамена	Март-апрель	Заведующий практикой Мастера п/о, Руководители практик
11.	Составление плана проведение демонстрационного экзамена	Апрель - Май	Мастера п/о
12.	Обеспечение безопасных условий проведения экзамена	Май-июнь	Технический эксперт, Заведующий практикой, Мастера п/о, Руководители практик

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1 (Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Наименование квалификации (наименование направленности)	Техник-технолог (Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 19.02.11-2-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- единый оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД 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.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. 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.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
		Умение: определять необходимые ресурсы

² Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Навык: приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов	■	■	■	1, 2
		Навык: регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции			■	3
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1, 2
		Умение: определять необходимые ресурсы	■	■	■	1, 2

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Навык: разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий		■	■	2, 3
		Навык: организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями		■	■	2, 3
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи			ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Оценка физико-химических и органолептических показателей качества муки			■	■	■
Модуль 2	Расчет производственной рецептуры и пищевой ценности кондитерского изделия				■	■
Модуль 3	Оптимизация технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	18,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	7,00
ИТОГО			25,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	23,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	17,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	10,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	17,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	30,00
ИТОГО			75,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	28,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	17,00
2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	30,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁹			25,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁹ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

(совокупность инвариантной и вариативной частей)	ИТОГО 100,00

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки			
Рабочее место участника					А			
Общая зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					В			
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Эксикатор с кальцием хлористым	На усмотрение образовательной организации	26.51.53	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Часы	На усмотрение образовательной организации	26.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	На 1 раб. место	-	1	1	шт
6.	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Количество уровней: не менее 4. Тип нагрева: Электрический нагрев. Тип управления: электронное/механическое. Размер листа: 600*400 мм	28.21.13	На 1 раб. место	-	-	1	шт
7.	Расстоечный шкаф	Вместимость: не менее 8 листов. Тип нагрева: Электрический нагрев. Тип управления: электронное/механическое. Размер листа: 600х400 мм.	28.93.15	На 1 раб. место	-	-	1	шт
8.	Тестомес с фиксированной дежой	Объем дежи 20-25 л., двухскоростной	28.93.17	На 1 раб. место	-	-	1	шт
9.	Стол производственный разделочный	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь	31.02.10	На 1 раб. место	-	-	1	шт
10.	Весы для простого взвешивания	Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1-2	28.29.31	На 1 раб. место	-	-	1	шт
11.	Плита индукционная	Тип питания: электрический. Тип размещения: Настольный. Материал поверхности: Индукционный.	28.21.13	На 1 раб. место	-	-	1	шт
12.	Планетарный миксер	Объем дежи: 5 л. Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (насадки выполнены из пищевого металла)	27.51.21	На 1 раб. место	-	-	1	шт
13.	Холодильный шкаф	Диапазон рабочих температур: 0...+6 °С	27.51.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт

14.	Стол с моечной ванной	Габаритные размеры: не менее 1000х600х850 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь	27.51.21	На 1 раб. место	-	-	1	шт
15.	Смеситель для холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
16.	Стеллаж сплошной разборный	Габаритные размеры: не менее 600х500х1800 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь	31.01.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
17.	Тележка-шпилька СМК	Неразборная. Вместимость: не менее 8 листов 600х400 мм. Материал: нержавеющая сталь	28.22.18	На 1 раб. место	-	-	1	шт
18.	Стол лабораторный	На усмотрение образовательной организации	31.09	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Совок для проб	На усмотрение образовательной организации	26.51.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Колба коническая типа Кн	Вместимость 100 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Колба коническая типа Кн	Вместимость 250 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Капельница	Вместимость 25 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Капельница	Вместимость 50 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Бюретка	Вместимость 10 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Бюретка	Вместимость 25 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Бюретка	Вместимость 50 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Пипетка	2-го класса точности, вместимость 2 см ³	23.19.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт

10.	Стакан химический	Объем: 250 см ³	23.13.12	На 1 раб. место	-	2	2	шт
11.	Шпатель	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На 1 раб. место	-	2	2	шт
12.	Противень алюминиевый без перфорации	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400	25.99.12	На 1 раб. место	-	-	3	шт
13.	Противень алюминиевый перфорированный	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400	25.99.12	На 1 раб. место	-	-	2	шт
14.	Контейнеры с крышками для муки	Объем 7-10 литров	29.20.21	На 1 раб. место	-	-	1	шт
15.	Контейнер для теста	Материал: пластик пищевой. Объем 5 л.	29.20.21	На 1 раб. место	-	-	2	шт
16.	Миска глубокая	Объем 0,5-1,0 л. Материал: нержавеющая сталь	25.99.12	На 1 раб. место	-	-	3	шт
17.	Мусорный контейнер	Объем 80-120 л	22.22.13	На 1 раб. место	-	-	1	шт
18.	Средства для уборки (набор совок и щетка)	На усмотрение образовательной организации	32.91.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
19.	Нож универсальный	145 мм. Материал нержавеющая сталь	25.71.1	На 1 раб. место	-	-	1	шт
20.	Поднос столовый	На усмотрение образовательной организации	17.22.13	На 1 раб. место	-	-	3	шт
21.	Скребок	Материал: пластик пищевой, форма трапеция	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
22.	Таз пластиковый	Объем 2-4 литра	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	2	шт
23.	Ковш с крышкой для индукционной плиты	Материал: нержавеющая сталь, объем 1,8 - 2,0 л.	25.99.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт
24.	Вилка металлическая	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	-	-	2	шт

25.	Ложка столовая	Материал: пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	-	-	5	шт
26.	Совок для сыпучих продуктов	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
27.	Контейнер с крышкой	Материал пластик пищевой, объем 2 литра	29.20.21	На 1 раб. место	-	-	1	шт
28.	Кружка мерная	Материал: пластик пищевой, объем 2 литра	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
29.	Лопатка	Материал: силикон пищевой	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	2	шт
30.	Сито металлическое	Диаметр от 20-25 см.	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
31.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
32.	Скалка	Цилиндрической формы, материал дерево или пластик	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
33.	Кисточка	Материал: пищевой силикон	32.91.19	На 1 раб. место	-	-	2	шт
34.	Кружка мерная	Объем 1 л.	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	1	шт
35.	Штатив для бюретки	На усмотрение образовательной организации	26.51.53.19 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
36.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
37.	Спринцовка	На усмотрение образовательной организации	32.50.13.19 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Мука пшеничная в упаковке с этикеткой	Высший сорт	10.61.32	На 1 участника	1	1	3	кг
2.	Мука пшеничная в упаковке с этикеткой	Первый сорт	10.61.32	На 1 участника	1	1	3	кг
3.	Мука пшеничная в упаковке с этикеткой	Второй сорт	10.61.32	На 1 участника	1	1	1	кг

4.	Гидроокись натрия	Раствор концентрацией 0,1 моль/дм ³	20.59.52	На 1 участника	50	50	50	мл
5.	Фенолфталеин	3%-ный спиртовой раствор	20.59.52	На 1 участника	10	10	10	мл
6.	Вода дистиллированная	На усмотрение образовательной организации	20.13.52	На 1 участника	700	700	700	мл
7.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	На 1 участника	5	10	10	лист
8.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 участника	2	2	2	шт
9.	Дрожжи прессованные	На усмотрение образовательной организации	10.89.13	На 1 участника	-	-	0.2	кг
10.	Дрожжи сухие	На усмотрение образовательной организации	10.89.13	На 1 участника	-	-	0.05	кг
11.	Соль пищевая	На усмотрение образовательной организации	08.93.10	На 1 участника	-	-	0.1	кг
12.	Сахар белый	На усмотрение образовательной организации	10.62.13	На 1 участника	-	-	0.3	кг
13.	Масло растительное	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	-	-	0.2	кг
14.	Маргарин	На усмотрение образовательной организации	10.42.10.11 0	На 1 участника	-	-	0.1	кг
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Ковер диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	22.19.72	На 1 раб. место	-	-	1	шт
2.	Прихватка	Силиконовая, термостатная	22.29.23	На 1 раб. место	-	-	2	шт
3.	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	На усмотрение образовательной организации	14.19.31	На 1 раб. место	-	-	2	шт

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол лабораторный	На усмотрение образовательной организации	31.09.1	На кол-во раб. мест	2	1	1	1	шт
2.	Прибор для определения влажности муки /шкаф сушильный	Нагревание сушильной камеры до 150С, с терморегулятором, обеспечивающим создание и поддержание температуры высушивания в рабочей зоне 130-140С, с погрешностью +/- 2С	28.99.31	На кол-во раб. мест	2	1	1	1	шт
3.	Весы лабораторные общего назначения	Допустимая погрешность взвешивания ± 0,01 г	28.29.31	На кол-во участников	3	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Огнетушитель	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	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт		

3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт		
4.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт		
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	500	500	500	лист		
2.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	1	1	шт		
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-		
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 эксперта	-	4	4	4	шт
2.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Бумага А4 белая	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)	17.12.14	На всех экспертов	-	50	50	50	лист

2.	Ручка	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Покрытие пола	Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию на всю зону. Полы в помещении должны быть ровными, нескользкими, влагостойчивыми							
2.	Электричество	Искусственное освещение в помещении должно быть достаточно ярким для комфортной работы. 220 Вольт / 380 Вольт							
3.	Доступ в сеть Интернет	Проводной/беспроводной							
4.	Водоснабжение	ХВС, ГВС							

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	2	6
12	2	6
13	2	6
14	2	6
15	2	6
16	2	6
17	2	6
18	2	6
19	2	6
20	2	6
21	2	9
22	2	9
23	2	9
24	2	9
25	2	9

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Настоящая инструкция разработана на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ): спецодежду, спецобувь, средства защиты рук и глаз.
- Ознакомьтесь с инструкциями по охране труда для данного вида работ.
- Пройдите инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

- Проверьте исправность оборудования и инструментов.
- Наденьте необходимые средства индивидуальной защиты.
- Убедитесь в наличии и исправности первичных средств пожаротушения.
- Организуйте рабочее место в соответствии с требованиями безопасности.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

- Работайте только в исправной спецодежде и спецобуви.
- Соблюдайте правила эксплуатации оборудования.
- Не допускайте посторонних лиц на рабочее место.
- Немедленно прекращайте работу при обнаружении неисправностей оборудования или при угрозе безопасности.
- Поддерживайте порядок на рабочем месте, убирайте рабочее место после завершения операций.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

- При возникновении аварийной ситуации (пожар, неисправность оборудования) немедленно прекратите работу.

- Сообщите о происшествии ответственному лицу.
 - Примите меры по эвакуации согласно плану.
 - Используйте первичные средства пожаротушения
5. Требования по технике безопасности по окончании работы.
- Отключите оборудование от источников питания.
 - Уберите рабочее место от производственных отходов и загрязнений.
 - Снимите и уложите спецодежду и спецобувь в отведённое место.
 - Пройдите проверку СИЗ и сдайте их на хранение.
 - Проинформируйте ответственного лица о выявленных неисправностях оборудования и нарушениях техники безопасности.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.

Модуль 3	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Оценка физико-химических и органолептических показателей качества муки

Определите влажность, кислотность и органолептические показатели муки, поступившей на производство. Заполните сводный журнал контроля муки

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-M1.docx

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Оценка физико-химических и органолептических показателей качества муки

Определите влажность, кислотность и органолептические показатели муки, поступившей на производство. Заполните сводный журнал контроля муки

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-M1.docx

Модуль 2. Расчет производственной рецептуры и пищевой ценности кондитерского изделия

Произведите расчет рецептуры на мучное кондитерское изделие:

- рассчитайте производственную рецептуру (включая сводную) под заданную массу
- произведите расчет массовой доли жира и сахара
- произведите расчет белков, жиров, углеводов и энергетической ценности

Рецептура является вариативной из сборника рецептов. В приложении сборник рецептов на торты, пирожные, кексы и рулеты, из которого будет выбран одно кондитерское изделие, а также химический состав Российских продуктов питания, для расчета энергетической ценности и БЖУ.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-M2.pdf Прил_3_ОЗ_КОД
19.02.11-2-2026-M2.pdf

Инструкции для ГЭ: Разместите файлы из приложений на рабочем столе компьютера, или распечатайте на каждое рабочее место, если имеется готовый справочник и сборник рецептов в наличии ОО, допускается раздать его на каждое рабочее место

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Оценка физико-химических и органолептических показателей качества муки

Определите влажность, кислотность и органолептические показатели муки, поступившей на производство. Заполните сводный журнал контроля муки

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-M1.docx

Модуль 2. Расчет производственной рецептуры и пищевой ценности кондитерского изделия

Произведите расчет рецептуры на мучное кондитерское изделие:

- рассчитайте производственную рецептуру (включая сводную) под заданную массу
- произведите расчет массовой доли жира и сахара
- произведите расчет белков, жиров, углеводов и энергетической ценности

Рецептура является вариативной из сборника рецептов. В приложении сборник рецептов на торты, пирожные, кексы и рулеты, из которого будет выбран одно кондитерское изделие, а также химический состав Российских продуктов питания, для расчета энергетической ценности и БЖУ.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-M2.pdf Прил_3_ОЗ_КОД
19.02.11-2-2026-M2.pdf

Инструкции для ГЭ: Разместите файлы из приложений на рабочем столе компьютера, или распечатайте на каждое рабочее место, если имеется готовый

справочник и сборник рецептов в наличии ОО, допускается раздать его на каждое рабочее место

Модуль 3. Оптимизация технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий

Произведите выпечку хлебобулочного изделия по производственной рецептуре максимально возможно сократив время на приготовление без потери качества готового изделия. Проанализируйте готовое изделие по органолептическим показателям, укажите какие методы сокращения технологического цикла были использованы для производства готового изделия. Измерьте и укажите упек готового изделия.

Необходимые приложения:

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.11-2-2026-МЗ.docx

Инструкции для ГЭ: Особенностью реализации задания является одномоментное параллельное выполнение всех модулей в пределах общей продолжительности указанной в таблице №12

Производственная рецептура будет представлена в варианте задания

Приложение 1 к Тому 1 оценочных материалов

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0 ч. 00 мин. <продолжительность не более 5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ Модуль п.

<Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

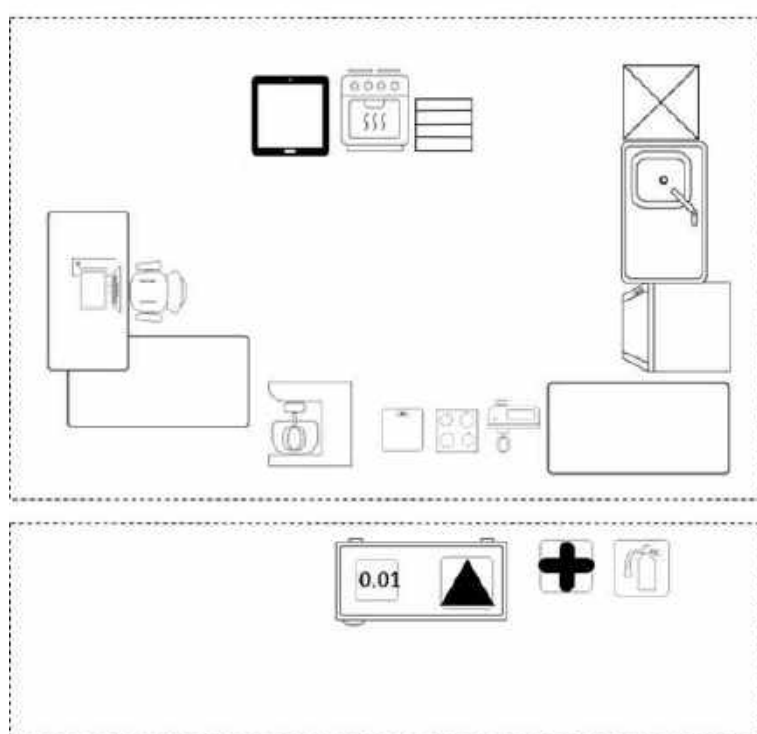
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН.



ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана
на основе примерной программы воспитания по УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ
ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

*Рабочая программа воспитания по специальности **19.02.11** **Технология продуктов питания из растительного сырья** является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.*

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания разработана для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (далее – ГБОУ ПОО МТК), обучающихся по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, и направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания ГБОУ ПОО МТК (далее – Программа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы Професионалитет (далее – ОПОП-П), и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей среднего образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБОУ ПОО МТК 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, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБОУ ПОО МТК. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее – ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации,

Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей, и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i> для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни <i>ГБОУ ПОО МТК, Челябинская область</i>
– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
– проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда
– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою <i>специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>
– осознающий себя гражданином и защитником великой страны, осознающий значимость профессиональной деятельности в трудовом подвиге своего народа
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i> , знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
– транслирующий в молодежной среде профессиональные качества, карьерный рост и перспективность развития сферы общественного питания
– знающий и соблюдающий нормы корпоративной культуры специалиста в сфере общественного питания
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>
– 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 <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i> , 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
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>специальности 19.02.11</i>
Технология продуктов питания из растительного сырья
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– осознающий ценности научной и проектной деятельности, готовый осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуальной и в группе, в том числе профессиональной направленности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГБОУ ПОО МТК: подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с требованиями современных стандартов и передовых технологий), конкурентноспособных на региональном рынке труда, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики Челябинской области.

Философия ГБОУ ПОО МТК:

Надежность

Колледж стабилен в своем росте и развитии. Следуя проверенным путем, ГБОУ ПОО МТК стремится минимизировать риски. В отношениях с партнерами, заказчиками и потребителями образовательных услуг МТК выполняет свои обязательства.

Профессионализм

Колледж ведет подготовку специалистов и рабочих кадров в соответствии с ФГОС СПО, ориентируясь на запросы и потребности региона. Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные педагоги, использующие в учебном процессе новейшее оборудование, современные образовательные технологии, среди которых дистанционные образовательные технологии и технологии «бережливого производства», направленные на повышение качества подготовки выпускников.

Качество

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» входит в число лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Челябинской области по подготовке кадров, входящих в список ТОП-50 наиболее востребованных экономикой региона.

Колледж принимает участие в реализации четырех федеральных проектов, входящих в национальный проект «Образование»: «Цифровая образовательная среда», «Успех каждого ребенка», «Молодые профессионалы», «Социальная активность», «Социальные лифты для каждого». Также участвует в реализации мероприятий по обучению различных категорий граждан по программам профессионального обучения и дополнительным образовательным программам в

рамках федеральных проектов «Старшее поколение», «Содействие занятости», «Карьерное сопровождение» и «Страна мастеров» национального проекта «Демография».

Единство

Колледж – это коллектив единомышленников.

Забота о людях

В колледже уважают и соблюдают права и интересы сотрудников и обучающихся, способствуют их профессиональному и творческому росту. В колледже уважительно относятся к сложившимся традициям по отношению к сотрудникам, завершившим свою активную трудовую деятельность.

Компетентностная модель выпускника

Период существования технологий сегодня становится значительно меньше, чем продолжительность жизни человека. Как следствие, идея узкой профессиональной ориентации оказывается неуместной. Актуально построение интегративной, междисциплинарной логики в образовании.

Современному человеку по силам сконструировать себя как уникального специалиста, при этом набор выбранных компетенций и будет отвечать за его уникальность. Именно выбранные компетенции помогают человеку обладать уникальными свойствами, такими, как взгляд на проблему, способность создавать уникальные продукты, креативность и талант. В основе успеха и жизненной самореализации человека лежит набор универсальных компетенций, которые определяют способность человека адаптироваться к изменениям, реализовываться в разнообразных сценариях будущего. Они связаны со способностью жить и действовать в условиях растущей неопределенности и сложности мира.

Новая модель образования на основе инструментов Профессионалитета содержит набор компетенций, освоение которых должно осуществляться в короткий срок. Так, набор кроссконтекстных компетенций будет помогать выпускнику переходить из одной сферы профессиональной деятельности в другую.

Модель компетенций выпускника – это совокупность взаимосвязанных между собой общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов или единых квалификационных справочников (при отсутствии профессиональных стандартов) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Модель компетенций выпускника является одним из ключевых документов, который ложится в основу конструирования учебного плана, графика учебного процесса, унифицированного тематического классификатора, автоматизированного конструктора образовательных программ, определяет направление и содержание программы воспитания.

В процессе длительного и сложного процесса реформирования системы образования СПО каждый выпускник будет иметь возможность приобрести новый современный облик человека, способного менять будущее как свое, так предприятия, на котором ему предстоит начать свой трудовой путь. В условиях постоянно меняющихся технологий и стремительно возрастающего роста сложности возникает необходимость воспитывать принципиально новое поколение, готовое нести ответственность за эффективность жизнедеятельности своей страны, приближая ее к стабильному росту и развитию.

В современных социально-экономических условиях востребованным является практико-ориентированное профессиональное образование, так как в этом случае обучение и воспитание студентов колледжа приобретает характер эффективного фактора обеспечения качества их подготовки к профессиональной деятельности, профессиональному самоопределению и профессиональной социализации на рабочем месте.

Сегодня в системе среднего профессионального образования особое значение имеет практическая подготовка студентов, где немаловажную роль играют представители из реального сектора экономики.

Социальное партнерство в профессиональном образовании – это особый тип взаимодействия профессиональной образовательной организации с субъектами и институтами рынка труда, государственными и местными органами власти, общественными организациями, нацеленный на максимальное согласование и учет интересов всех участников этого процесса.

На протяжении многих лет социальными партнерами с ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» являются:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ», в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека», в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхеви́ча
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат», в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

Социальное партнерство с колледжем можно рассматривать и как социальный ресурс образовательной организации, и как фактор стабилизации рынка труда, и как способ интеграции инновационной и образовательной деятельности участников партнерства с целью позитивных социально-экономических изменений.

Стратегическая цель сотрудничества – обеспечение доступности и качества профессионального образования, соответствующего требованиям инновационного социально-экономического развития сферы общественного питания и туризма.

Тактическая цель сотрудничества – создание условий, обеспечивающих непрерывность системы подготовки квалифицированных кадров, возможность получения будущим специалистам поварского и кондитерского дела необходимых знаний, умений и навыков, необходимых для успешной трудовой деятельности на рынке общественного питания и туризма.

В процессе долгосрочного сотрудничества социальные партнеры и ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» разработали систему конкретных действий и определили основные направления работы:

- организация производственной практики и трудоустройство выпускников;
- участие в цикловой комиссии и рецензирование учебно-методического комплекса;
- участие в экзаменационной комиссии при проведении экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации;

– участие в профориентационных мероприятиях со школьниками и по профессиональному самоопределению студентов;

Для подготовки студентов к региональным чемпионатам профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в рамках воспитательной работы реализуется **дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы «Карвинг», «Поварское дело».**

Студенты, обучающиеся по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** активно принимают участие в конкурсах регионального и всероссийского уровней.

Мероприятия по профессиональному самоопределению студентов

Обучающиеся с 1-го курса вовлекаются в мир профессии. На протяжении всего срока обучения в соответствии с планом воспитательной работы ГБОУ ПОО МТК проводятся мероприятия (классные часы, внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленностью, бинарные уроки, профориентационные мероприятия), среди которых:

- классный час «Знакомство со специальностью/профессией»;
- классный час «Моя профессия – мой выбор»;
- профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- мастер-классы от шеф-поваров города;
- региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело";
- экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО")
- конкурс «Будущее СИТНО»
- форум «Креативная среда» (встречи с работодателями);
- встречи с представителями Центра занятости;
- открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы;
- городской конкурс по профориентации "Ориентир".

Воспитательные мероприятия студентов

Студенты, обучающиеся по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, принимают активное участие в мероприятиях гражданско-патриотического, спортивного, культурно-творческого, духовно-нравственного, бизнес-ориентирующего направлений.

Посещают занятия по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим) программам:

Принимают участие в всероссийских, региональных, муниципальных и внутриколледжных конкурсах / соревнованиях:

- Всероссийская научно-практическая конференция «Первый шаг в науку» для обучающихся ОО СПО и 9-11 классов ОУ;
- Областная научно-техническая конференция «Молодежь. Наука. Технологии производства»;
- Областной конкурс в сфере популяризации науки и технологий «Наука – это красиво»;
- Областной конкурс научно-популярных статей «Формула будущего» среди обучающихся ПОО;
- Областной фестиваль художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»;
- Областной конкурс на лучший предпринимательский молодежный проект «Свое дело»;
- Научно-практическая конференция «Держайте Отечество наукой прославить!», посвященная Дню науки;
- Открытая научно-практическая конференция «Истоки и духовно-нравственные ценности Южного Урала»;
- Конкурс декоративно-прикладного творчества и дизайна из вторсырья «Необычное из обычного» среди студентов ПОО ЮТ ЧО;

- Конкурс студенческих научно-исследовательских работ «НСО-2026» среди студентов профессиональных образовательных организаций Южных территорий Челябинской области;
- Первенство ЮТМО по различным видам спорта;
- Первенство ЮТМО по стрельбе из пневматической винтовки;
- Первенство города ССУЗы «Полоса препятствий»;
- Военизированная эстафета «Призывник».
- Областной конкурс ораторов Златоуст;
- Областной конкурс чтецов;
- Региональный этап Всероссийского конкурса сочинений «Без срока давности»;
- Областной фестиваль художественного творчества: областной конкурс литературных и творческих работ;
- Международная просветительско-патриотическая акция «Диктант Победы»;
- Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека;

Социальный паспорт студентов-первокурсников (общая характеристика)

Правовое воспитание и профилактика правонарушений – одно из ведущих направлений воспитательной работы колледжа. С целью повышения уровня правовой грамотности и осведомленности о явлениях, представляющих угрозу, опасность физическому, психическому и моральному здоровью человека и общества, в колледже для студентов и их родителей (законных представителей) проводится правовые лектории. Большую помощь в работе лектория оказывают специалисты городского центра психолого-педагогической помощи семье и детям. Читаются лекции на правовую тематику. Проводятся тренинги, беседы-практикумы, видеопоказы. Выдаются рекомендации, работает «телефон доверия».

Также в колледже разработан цикл бесед, классных часов. Целью данных бесед является формирование здорового образа жизни, профилактика употребления и распространения наркотических и алкогольсодержащих средств, табакокурения в подростковой среде. Данный цикл бесед реализуется кураторами групп, социальными педагогами, педагогом-психологом, воспитателями общежития.

Студенты активно принимают участие в городских молодежных акциях, проводимых Магнитогорским отделением Российского союза молодёжи, подразделением по молодежной политике администрации города, волонтерским центром МГТУ, Центром психолого-педагогической помощи семье и детям и др.

Наряду с пропагандой правовых знаний проводится работа со студентами первого курса по профилактике правонарушений. Для эффективности работы в данном направлении разработано Положение о Совете по профилактике правонарушений несовершеннолетних и организована его работа.

Важным условием повышения эффективности воспитательно-профилактической деятельности является её мониторинг. Он включает в себя анализ контингента вновь поступивших студентов и выявления подростков, относящихся к «группе риска», ежемесячной сверки в ОДН УВД Магнитогорска, постановки студентов «группы риска» на учет. Ежемесячно проводятся заседания Совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних, на которых заслушиваются обучающиеся, уклоняющиеся от учёбы, нарушающие устав колледжа, правила внутреннего распорядка и правила проживания в общежитии, совершившие правонарушения; их родители; кураторы групп; социальные педагоги.

Ежегодно в октябре составляется социальный паспорт первокурсников, который позволяет определить *гендерный и возрастной состав студентов, состав семей обучающихся, трудовая занятость родителей студентов, а также статус детей (опекаемые, ПГО, дети участников СВО и т.д.)*

Проводится сравнение с прошлыми годами наборов, а также анализ данных по набору, который позволяет дать прогноз социальной ситуации, способствующей эффективности и

адресности социально-педагогической работы в колледже, профилактике девиантного поведения подростков, определению основных направлений работы с семьями первокурсников.

На особом контроле – студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности через разработку и защиту индивидуальных проектов в рамках углубленной ООД «Физика», участие в ДООП ««Карвинг-Абилимпикс»», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Культурология в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; участие во внутриколледжной студенческой научно-практической конференции, посвященной Дню науки;
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, в рамках внеурочных занятий по ООД с профессиональной направленностью, проведение бинарных уроков;
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 через реализацию ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала»;
организация и проведение экскурсий на производственные площадки предприятий общественного питания

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;
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;
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися (в соответствии с планом работы колледжа);
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности;

- проведение цикла классных часов «Разговоры о важном»;
- проведение цикла классных часов «Россия мои горизонты»;
- привлечение обучающихся к участию в квестах и акциях «Большая перемена»;
- Посвящение в студенты;
- Торжественная линейка, классные часы «День знаний»;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в *специальности* **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:**

- ДООП «Кулинария и гостеприимство Южного Урала».
- ДООП «Карвинг»,
- ДООП «Поварское дело»,
- ДООП «Стандарты сервиса в ресторане»,
- ДООП «Кондитерское дело»,
- ДООП «Хлебопечение»,
- ДООП «Бариста»

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело:**

- проект по ранней профориентации «Технарики»;
- проект «Кураторы-наставники».

Модуль «Основные воспитательные мероприятия» по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

проведение общих для ГБОУ ПОО МТК праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами:

- торжественная линейка «День знаний»;
- линейка, посвященная жертвам Беслана;
- классные часы, посвященные В.П. Омельченко;
- торжественный праздничный концерт «День учителя»;
- классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР;
- литературно-художественная гостиная «Белые журавли»;
- классные часы, посвященные Дню народного единства;
- праздничный концерт, посвященный Дню Матери;
- классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата;
- торжественный концерт, посвященный Дню Героя Отечества;
- праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»;
- месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы;
- военизированная эстафета «Призывник»;
- праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта;
- цикл мероприятий, посвященных годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»;
- торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах»;
- литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»;
- викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России;

– линейка «День памяти и скорби» разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов»: – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности» (проектная деятельность студентов); ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста» – конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»; – студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте, Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки».
мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, экскурсии, дни открытых дверей: – единый День открытых дверей; – профориентационные мероприятия для школьников «Юный повар/кондитер/пекарь»; – экскурсии в производственные площадки города; – мастер классы известных шеф-поваров; – региональный чемпионат по профессиональному мастерству для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; – областной конкурс профессионального мастерства.
встречи с представителями <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>: – круглый стол с работодателями, представителями общественного питания г. Магнитогорска – экскурсии в производственные площадки города; – встречи с работодателями, представителями Центра занятости; – встречи с выпускниками, успешными рестораторами.
организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак: – индивидуальные беседы со студентами; – классные часы по модулю «Семья. Брак. Дети»; – праздничный концерт, посвященный Дню Матери; – праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта; – классный час «У войны не женское лицо»; – классный час «День семьи, любви и верности».

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 музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>: – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности»;

– встречи с ветеранами ГБОУ ПОО МТК; – интервьюирование ветеранов и педагогов ГБОУ ПОО МТК; – обработка и формирование архивов, музейных экспонатов;
размещение, поддержание, обновление на территории ГБОУ ПОО МТК выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: – создание информационного стенда по специальности.
разработка и обновление материалов акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе ГБОУ ПОО МТК, актуальных вопросах профилактики и безопасности: – разработка информационных листов по профилактике здорового образа жизни; – разработка рекомендаций по соблюдению здорового питания и режима дня.

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 специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: – подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»; – проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)
совместные мероприятия: – родительские собрания с приглашением представителей работодателя; – встречи с выпускниками колледжа;
проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания: – ежегодные родительские собрания; – консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем.

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 ГБОУ ПОО МТК и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: – лекция с представителями ГИБДД о правилах дорожного движения; – лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности; – классные часы на тему «Правила поведения в общественных местах»; – лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»; – военные сборы для студентов, подлежащих призыву в Российскую армию.
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: – проведение классных часов по кибербезопасности; – проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»
сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация

психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска: – составление социального паспорта студента; – проведение профилактических мероприятий со студентами, находящимися в сложной жизненной ситуации; – проведение диагностики по сформированности патриотизма, семейных ценностей.
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ <i>специальности 19.02.11</i> Технология продуктов питания из растительного сырья : – военизированная эстафета «Призывник»; – соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО; – городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорск; – сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов; – внутриколледжные соревнования по отдельным видам спорта.

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 <i>специальности 19.02.11</i> Технология продуктов питания из растительного сырья: — участие в разработке плана профориентационной работы со школьниками и со студентами; – профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»; – мастер-классы от шеф-поваров города; – региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело" – экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО") – конкурс «Будущее СИТНО» – форум «Креативная среда» (встречи с работодателями); – встречи с представителями Центра занятости; – открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы; – городской конкурс по профориентации "Ориентир"
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>специальности 19.02.11</i> Технология продуктов питания из растительного сырья: – конкурс «Будущее СИТНО»; – экскурсии на предприятия города (ОАО СИТНО, Магнитогорский хлебокомбинат)
реализация социальных проектов по <i>специальности 19.02.11</i> Технология продуктов питания из растительного сырья, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами: – подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена; – проведение совместных мероприятий по популяризации специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в ГБОУ ПОО МТК, реализующей программы СПО), предусматривает:

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по

<i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:</i> региональный чемпионат профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; Региональный чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы» (компетенция <i>Поварское дело</i>)
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по <i>специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</i>
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
проведение практико-ориентированных мероприятий: – торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров); – «Неделя профессий» для студентов 1-го курса; – экскурсии в учебные лаборатории, учебный ресторан, полигон; – торжественная линейка «За тех, кто из профтех»; – внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленностью; – разработка и защита индивидуальных проектов по ОУДП «Физика»; – разработка и съемка профориентационного видеоролика; – участие студентов (3-х курсов) в проведении профессиональных проб для школьников в качестве наставников; – участие студентов старших курсов в проведении Единых дней открытых дверей; – участие студентов в профориентационных встречах со школьниками «Юный повар/кондитер/пекарь»; – участие студентов старших курсов в проекте по ранней профориентации «Технарики»; – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; – ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста» – классный час «Профессиональная семья»; – внутриколледжный конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»; – анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»; – анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»; – анкетирование студентов 3-го – 4-го курсов «Якоря карьеры»; – встречи с успешными выпускниками ГБОУ ПОО МТК.
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: – реализация мероприятий Центра содействия трудоустройству выпускников.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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:

- заместитель директора по воспитательной работе;
- советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
- социальный педагог;
- педагог-психолог;
- заведующий библиотекой,
- руководитель физвоспитания;
- преподаватель-организатор ОБиЗР;
- воспитатель;
- педагогический работник, на которого возложены функция воспитательной работы (куратор);
- наставники.

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации:

заместитель директора по воспитательной работе:

- разработка, реализация и контроль организации и проведения основных мероприятий;
- организация текущего и перспективного планирования учебно-воспитательной работы в колледже;
- координация учебно-воспитательной деятельности педагогических работников колледжа;
- координация разработки учебно-методической и иной документации, необходимой для деятельности колледжа;
- анализ результатов воспитательной деятельности педагогов;
- организация работы по изучению передового опыта в области воспитания и социализации обучающихся и содействие его внедрению в образовательный процесс;
- обеспечение использования и совершенствования методов организации воспитательного процесса и современных образовательных технологий, в том числе дистанционных;
- осуществление контроля за качеством учебно-воспитательного процесса, работой творческих объединений и факультативов;
- обеспечение уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований;
- координация взаимодействия между представителями педагогической науки и практики;
- организация просветительской работы для родителей (законных представителей);
- анализ и прогноз воспитательной работы, своевременное представление отчетности;
- осуществление комплектования учебных групп и принятие меры по сохранению контингента обучающихся в колледже;
- участие в подборе и расстановке педагогических кадров, установлению объема их нагрузки, составление расписания внеучебных занятий, факультативов, творческих объединений и спортивных секций;
- внесение предложения по совершенствованию воспитательного процесса в колледже и управлению образовательным учреждением;

советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными

объединениями:

- оказание содействия в организации воспитательного процесса в образовательных организациях и стимулирование развития этого процесса;
- содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся с учётом специфики требований федеральных государственных образовательных стандартов.

социальный педагог:

- организация комплекса мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности студентов колледжа;
- изучение особенностей личности обучающихся и их микросреды, условий их жизни, выявление интересов и потребностей, трудностей и проблем, конфликтных ситуаций, отклонений в поведении студентов;
- оказание студентам своевременной социальной помощи и поддержки;
- организация различных видов социально значимой деятельности обучающихся и взрослых, мероприятий, направленных на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ;
- обеспечение режима соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности в воспитательном процессе;

педагог-психолог:

- диагностико-аналитическая деятельность: изучение индивидуальных психологических особенностей студентов, педагогических работников колледжа, отслеживание развития профессионально значимых качеств и социальной зрелости студентов; выявление психологических причин нарушений в обучении и развитии, социальной дезадаптации студентов; выявление внутригруппового статуса и социальной роли студентов;
- коррекционно-развивающая деятельность: оказание психологической помощи и поддержки студентам, преподавателям, родителям в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении студентов, содействие социально-психологической реабилитации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; осуществление коррекции асоциального поведения студентов; оказание психологической поддержки развития личности с целью сохранения ее индивидуальности, осуществляемой на основе совместной деятельности педагога-психолога, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и других специалистов; оказание психологической помощи и поддержки преподавателям, мастерам производственного обучения и студентам, находящимся в состоянии актуального стресса, конфликта, сильного эмоционального переживания; содействие творческому развитию одаренных студентов; оказание психологической поддержки студентам с ограниченными возможностями здоровья;
- консультативно-просветительская деятельность: психологическое консультирование всех участников образовательного процесса; консультирование администрации, педагогов и родителей по проблемам индивидуального развития студентов; консультирование студентов по вопросам обучения, развития, проблемам жизненного самоопределения, взаимоотношений с взрослыми и сверстниками; повышение психологической компетентности педагогов, студентов и их родителей; ознакомление преподавателей с основными возрастными закономерностями личностного развития учащегося; популяризация психологических знаний среди субъектов образовательного процесса;
- организационно-методическая деятельность: подготовка методических материалов для проведения психодиагностики и разработки индивидуальных развивающих и психокоррекционных программ с учетом особенностей личности студентов; участие в разработке новых методов психодиагностики, психокоррекции и других видов работы, оценке их эффективности; обработка результатов психодиагностики, их анализ и оформление; подготовка материалов к выступлениям на педсоветах и производственных

совещаниях;

заведующий библиотекой:

- организация работы библиотеки как образовательного, информационного и культурного учреждения;
- обеспечение учебно-воспитательного процесса и самообразования средствами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания студентов, преподавателей и других категорий читателей;
- формирование у читателей навыков независимого библиотечного пользователя: обучение пользованию книгой и другими носителями информации, поиску, отбору и критической оценке информации;

руководитель физвоспитания:

- планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию (физической культуре) в организациях профессионального образования;
- организует проведение и тестирования обучающихся по физической подготовке;
- обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий во внеучебное и каникулярное время, организует работу спортивно- оздоровительных лагерей;
- принимает меры по физической реабилитации обучающихся, имеющих отклонения в здоровье и слабую физическую подготовку;
- организует работу физкультурно-оздоровительных центров;
- обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса;
- осуществляет связь с родителями, законными представителями обучающихся;
- осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне в соответствии с утвержденной рабочей программой;
- соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики;
- уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений;
- развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;
- учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья;
- взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями;

преподаватель-организатор ОБиЗР:

- обучение и воспитание обучающихся с учетом специфики курсов основ безопасности жизнедеятельности и допризывной подготовки в объеме не более 9 часов в неделю (360 часов в год);
- создание и совершенствование учебно-материальной базы. Соблюдения учащимися правил безопасности;
- разработка плана гражданской обороны (ГО) колледжа, организация занятий по ГО с работниками колледжа, подготовка и проведение командно-штабных, тактико-специальных учений и других мероприятий по ГО;
- обеспечение содержания защитных сооружений, индивидуальных средств защиты и формирований ГО в надлежащей готовности;
- подготовка работы колледжа в условиях чрезвычайных ситуаций и стихийных бедствий;

воспитатель:

- осуществление деятельности по воспитанию обучающихся в общежитии;

- организация мероприятий по воспитанию и социальной защите обучающихся в общежитии;
- содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся, внесение необходимых корректив в систему их воспитания.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека» в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат» в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

- 1) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».
- 2) Федеральный закон РФ от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации».
- 3) Федеральный закон РФ от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 21.11.2022) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
- 4) Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
- 5) Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
- 6) Национальный проект «Образование» (заседание президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 03.09.2018 г.).

- 7) Национальный проект «Образование» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.)□.
- 8) Национальный проект «Демография» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт – норма жизни» и др.)□.
- 9) Национальный проект «Культура» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Творческие люди», ФП «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет»», направленного на укрепление гражданской идентичности и духовно-нравственных ценностей среди молодежи» и др.)□.
- 10) Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Улучшение условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.)□.
- 11) Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16)□.
- 12) Национальный проект «Экология» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранение уникальных водных объектов» и др.)□.
- 13) Национальный проект «Безопасные и качественные автомобильные дороги» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.).
- 14) Национальный проект «Цифровая экономика Российской Федерации» □ утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.).
- 15) Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования».
- 16) Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
- 17) Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
- 18) Постановление Правительства Российской Федерации от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации».
- 19) Стратегия развития физической культуры и спорта в Российской Федерации на период до 2030 года.
- 20) Концепция информационной безопасности детей в Российской Федерации.
- 21) Закон Челябинской области от 30.08.2013 № 515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» (принят Постановлением Законодательного собрания Челябинской области от 29.08.2013 № 1543).
- 22) Постановление Правительства Челябинской области от 29.06.2017 № 358-П «О Положении проектной деятельности в Челябинской области и внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 25.07.2013 № 148-П».
- 23) Постановление Законодательного собрания Челябинской области от 23.06.2022 № 1117 «О внесении изменений в Стратегию социально-экономического развития Челябинской области до 2035 года».
- 24) Постановление Правительства Челябинской области от 29.12.2017 № 756-П «Об

- утверждении государственной программы Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018-2025 годы».
- 25) Постановление Правительства Челябинской области от 31.01.2023 № 59-П «О внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 30.12.2020 №780-П».
 - 26) Протокол совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального обучения Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования, от 08.08.2022 № Д05-63/05пр.
 - 27) Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.07.2023 ТВ-1290/03 «О направлении методических рекомендаций».
 - 28) Письмо Министерства просвещения РФ от 28.04.2022 № АБ-1197/05 «О направлении документов Ядро среднего профессионального педагогического образования (вместе с Методическими рекомендациями по подготовке кадров по программам среднего профессионального педагогического образования на основе единых подходов к их структуре и содержанию (Ядро среднего профессионального педагогического образования)»
 - 29) ФГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**
(утв. приказом Министерства просвещения России от «18» мая 2022 г. №341 (ред. От 03.07.2024).
 - 30) Устав государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко».
 - 31) Программа развития ГБОУ ПОО МТК на период 2024-2028 годы.
-
- 32) Положение об организации воспитательной работы (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 33) Положение об общежитии (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 34) Положение о студенческом совете (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 35) Положение о Совете родителей (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 36) Положение о библиотеке (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 37) Порядок пользования библиотекой, информационными ресурсами, услугами учебных и социально-бытовых подразделений колледжа (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 38) Положение о центре содействия трудоустройству выпускников (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 39) «Мы выбираем – жизнь!»: программа по профилактике суицидального поведения в подростковой среде (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
 - 40) Положение о Совете профилактики правонарушений несовершеннолетних (утвержденное приказом от 18.10.2019 № 519а)
 - 41) Положение о программе наставничества ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (утвержденное приказом от 25.12.2020 № 637);
 - 42) Правила внутреннего распорядка;
 - 43) Положение о молодежном медиацентре (утвержденное приказом от 31.01.2024 № 063);
 - 44) Положение о деятельности педагогических работников, осуществляющих классное руководство (кураторство) (утвержденное приказом от 11.09.2021 № 476а);
 - 45) Положение о музее профессий ГБОУ ПОО МТК (утвержденное приказом от 31.08.2023 № 450а);
 - 46) Приказ о создании студенческого спортивного клуба «Команда Победы!» от 16.03.2023 № 161;
 - 47) Положение о студенческом спортивном клубе «Команда Победы!» (утвержденное

приказом от 16.03.2023 № 161).

- Проект «Технарики» (утвержденный приказом от 25.10.2023 № 5216);
- Проект «Красные нити».

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/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью.

3.4. Анализ воспитательного процесса

*Анализ воспитательного процесса по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** может осуществляться в рамках единого мониторинга в ГБОУ ПОО МТК.*

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Календарный план воспитательной работы
по профессии/специальности**

Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.1	Проведение открытых уроков по ООД с профессиональной направленностью	1 курс	По плану профессиональной декады	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.2	Разработка и презентация индивидуальных проектов по ООД (углубленного уровня)	1 курс	Май-июнь	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.3	Реализация ДООП: – «История в профессиональной деятельности», – «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», – «Математика в профессиональной деятельности», – «Финансовая грамотность», – «Культурология в профессиональной деятельности», – «Психология общения»; – Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.4	Реализация ДООП: – «Финансист», – «Кулинарное искусство в истории стран мира», – «Эколандшафт», – «Огонь Прометея», – «Правовая Мозаика»,	2-4 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УР, заведующая отделением, руководители предметных кружков
1.5	Студенческая научно-практическая конференция, посвященная Дню науки	1-4 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.6	Внеклассное мероприятие «Встреча поколений»	1 курс	В соответствии с планом проведения профессиональной	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, Председатель Совета ветеранов

			декады	
1.7	ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»	1-3 курс	Сентябрь – июнь	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения
1.8	Подготовка к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2-3 курс	Декабрь – март	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения.
1.9	Экскурсии в Магнитогорскую картинную галерею	1 – 2 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
2. Кураторство				
2.1	Классные часы в рамках «Разговоры о важном»	1 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.2	Классные часы в рамках «Россия мои горизонты»	2 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.3	Участия в квестах и акциях «Большая перемена»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, куратор
2.4	Классный час «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.5	Родительское собрание	1-3 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.6	Посвящение в студенты	1 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.7	Организация встреч с представителями здравоохранения	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.8	Торжественная линейка, классные часы «День знаний»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.9	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «Культуры насилия» в деструктивных Интернет-сообществах.	1- 2 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.10	Экскурсии в Магнитогорскую городскую общественную организацию ветеранов Афганистана и Чечни	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор

2.11	Акции по сбору гуманитарной помощи	1 - 3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.12	Классные часы, посвященные В.П. Омельченко	1-2 курс	1.09-30.10	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.13	Открытый урок Нюрнбергский процесс, конкурс «Без срока давности»	1 - 3 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «День народного единства»	1 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классный час «День Конституции Российской Федерации»	1 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «Имя твоё неизвестно, подвиг твой бессмертен!», посвященный Дню неизвестного солдата	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классные час «Суровые годы Ленинграда», посвященный Дню снятия блокады Ленинграда	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.17	Родительское собрание	1-3 курс	Январь – февраль	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.18	Классные часы, посвященные истории праздника 1 Мая – Весны и труда	1 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.19	Классный час «По страницам истории г. Магнитогорска»	1 курс	Июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.20	Беседа: «Чисто не там, где метут, а там – где не сорят!»	1 -3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	3. Наставничество			
3.1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
3.2	Реализация проекта «Технарики»	2 и 3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, преподаватель
3.3	Реализация программы наставничество «Кураторы-наставники»	2 курс	Сентябрь -декабрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
3.4	Реализация проекта «Наставничество «работодатель-студент: внедрение системы наставничества по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по УМР, УПР, заведующая практики, методист, преподаватель
	4. Основные воспитательные мероприятия			

4.1	Торжественная линейка «День знаний»	1-3 курс	1 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.2	Линейка, посвященная жертвам Беслана	1-3 курс	3 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.3	Классные часы, посвященные В.П. Омельченко	1-2 курс	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог, куратор
4.4	Торжественный праздничный концерт «День учителя»	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.5	Экскурсии на предприятия общественного питания города Магнитогорска	1-3 курс	Сентябрь - октябрь	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, преподаватель ПМ
4.6	Классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.7	Литературно-художественная гостиная «Белые журавли»	1 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, преподаватели ООД
4.8	Классные часы, посвященные Дню народного единства	1-3 курс	ноябрь	Социальный педагог, куратор
4.9	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.10	Классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата	1-2 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.11	Конкурс (внутриколледжный) видеороликов «Моя профессия – мой выбор»	2-3 курс	Октябрь – декабрь	Заместитель директора по УМР, методисты, куратор
4.12	Праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»	1-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.13	Студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки»	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, руководители секций НСО
4.14	Месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.15	Военизированная эстафета «Призывник»	1-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания

4.16	Праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта	1-3 курс	март	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.17	Цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»	1-3 курс	Апрель - май	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный педагог, куратор
4.18	Торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах	1-3 курс	май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.19	Литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.20	Викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.21	Классный час «День семьи, любви и верности»	1-2 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный педагог, куратор
4.22	Линейка «День памяти и скорби»	1-3 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
5. Организация предметно-пространственной среды				
5.1	Реализация ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения»; Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1-3 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методист, руководитель секций НСО
5.2	Подготовка профпроб	2-3 курс	В течение года	Преподаватели ПМ, мастера п/о
5.3	Подготовка недели профессий	2 – 3 курс	В соответствии с планом предметной декады	Заместители директора по УМР, ВР, методист, соцпедагог, преподаватели ПМ, мастера п/о, кураторы
5.4	Разработка информационных стендов	1-2 курс	Апрель	Заместитель директора по

	по теме ЗОЖ			ВР, социальный педагог, куратор
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
6.1	Подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»	1 и 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
6.2	Проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
6.3	Родительские собрания с приглашением представителей работодателя	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.4	Встречи с выпускниками колледжа – работниками сферы общественного питания	1 – 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.5	Консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7. Самоуправление				
7.1	Работа студенческого совета	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.2	Организация и работа секций научного студенческого общества	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.3	Реализация программы наставничества «Кураторы-студенты»	1-2 курс	Сентябрь-декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8. Профилактика и безопасность				
8.1	Лекция с представителями ГИБДД о правилах дорожного движения	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.2	Лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.3	Классный час на тему «Правила поведения в общественных местах»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.4	Лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.5	Военизированная эстафета «Призывник»	1 - 3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.6	Военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР,

				руководитель физвоспитания
8.7	Внеклассное мероприятие, посвященное годовщине победы в великой Отечественной войне	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.8.	Соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.9	Городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорска	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.10	Сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.11	Внутриколледжные соревнования по баскетболу	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.12	Проведение классных часов по кибербезопасности	1-3 курс	апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.13	Проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по УМР, методист
8.14	Составление социального паспорта студента	1-3 курс	Сентябрь – декабрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
9.1	Участие представителей работодателей предприятий общественного питания города в профориентационной работе со школьниками и со студентами	2 и 3 курс	Октябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, заведующая практики
9.2	Экскурсия на предприятия общественного питания города	1 – 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.3	Участия представителей работодателей (предприятия общественного питания города) в проведении Дня открытых дверей	1 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.4	Профориентационная встреча школьников и представителей работодателя	2-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.5	Подготовка наставником от индустриального партнера студентов к региональному чемпионату	2- 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор

	профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»			
9.6	Подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена	3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.7	Проведение совместных мероприятий по популяризации специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (разработка печатной продукции, видеороликов)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
10.1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.2	«Неделя профессий» для студентов 1-го курса	1 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.3	Торжественная линейка «За тех, кто из профтех»	1-3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.4	Профориентационное мероприятие «Юный повар/кондитер/пекарь»	2-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, УПР, заведующая практики, социальный педагог, куратор
10.5	Привлечение представителей работодателя в качестве экспертов демонстрационного экзамена	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, преподаватель ПМ
10.6	Сопровождение профессиональной социализации выпускников колледжа	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.7	Участие работодателей в подготовке видеороликов «Моя профессия - мой выбор»	1-3 курс	Ноябрь - декабрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.8	Деловая игра «Личный финансовый план»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УР, преподаватель ООД
10.9	Анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.10	Анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»	2 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.11	Анкетирование студентов 3-го курса «Якоря карьеры»	3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор

10.12	Приглашение выпускника с рассказом о профессии или представителя данной профессии	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.13	Заключение договоров и организация прохождения производственной практики с последующим трудоустройством на предприятиях общественного питания	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;