

Приложение 2.1

к ООП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной 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 04, ОК05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4	<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;	<u>Знать:</u> основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;
	-выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;
	пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;	основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли
	раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; -обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;	
	давать оценку историческим событиям	

	и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;	
	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	

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	82
в т.ч. в форме практической подготовки	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	4
<i>Самостоятельная работа</i>	16
<i>Консультации</i>	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		48/4	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщения, презентации по теме «Политическая культура взаимодействия власти и оппозиции»	2	
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 1. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 2. Составление (на выбор) словаря исторических терминов, кроссворда, теста по проблеме «Российская экономика на пути к рынку».	2	
Тема 1.3.	Содержание	2	ОК 01

Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни. Борьба с терроризмом: кто побеждает?	2	
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 4. Подготовка и защита презентации по теме: Образование СНГ: учредительные документы и обстоятельства принятия. Союз России и Белоруссии: геополитический аспект. Россия и страны Дальнего Востока: поиск сотрудничества и решение проблем. Россия и проблема исламского фундаментализма. Россия и страны Ближнего Востока в новейшее время.	2	
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 5 5 Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя. http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России:	2	

	год спустя (wciom.ru)) Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru)) 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))		
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 6. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия.	2	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		14/-	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия. В свободной дискуссии, опираясь на полученные знания определить проблемы современного положения России и предложить пути их решения на ближайшие 5 – 10 лет.	2	
Тема 2.2.	Содержание	2	ОК 01

Россия в мировой экономике	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия. В свободной дискуссии, опираясь на полученные знания определить проблемы современного положения России и предложить пути их решения на ближайшие 5 – 10 лет.	2	
Самостоятельная работа		16	
Консультации		12	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Социально-экономических дисциплин».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд обеспечен электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 256 с.

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

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

4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

3. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496927> (дата обращения: 10.02.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва: Академия, 2016. – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст: непосредственный.

2. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

3. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

4. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; оценивать результат и последствия исторических событий; определять задачи поиска исторической информации; определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую	демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте; демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части; демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; демонстрирует умение определять необходимые источники информации; демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности;	Наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

зрелость; применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; психологию коллектива и психологию личности; роль науки, культуры и	демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.; демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте; демонстрирует знание приемов структурирования информации; демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией

религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе	системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции; демонстрирует знание общечеловеческих ценностей; демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе	
---	---	--

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

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной 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 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Умения
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);
	понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;	правила чтения текстов профессиональной направленности;
	переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;
	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	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	120
в т.ч. в форме практической подготовки	52
в т. ч.:	
практические занятия	118
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		30/30	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 3. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 4. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	2/2	
	Практическое занятие № 5. Подготовка и пересказ монолога «Роль	2/2	

¹В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	образования в моей жизни»		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 6. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 7. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2/2	
	Практическое занятие № 8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 9. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2/2	
	Практическое занятие № 11. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	8/8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	

	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2/2	
	Практическое занятие № 14. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2/2	
	Практическое занятие № 15. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		4/4	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Кондитерские изделия хлебопечение		24/24	
Тема 3.1. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала	8/8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 18. Кондитерские изделия. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Практическое занятие № 19. Просмотр видеоролика «Confectionary»	2/2	
	Практическое занятие № 20. Кондитерские изделия. Выполнение упражнений к тексту. Поисковое чтение с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста.	2/2	
	Практическое занятие № 21. Подготовка и пересказ монолога «Кондитерские изделия». Составление диалогов по заданным ситуациям	2/2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Обработка сахара	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 22. Обработка сахара 1. Ввод лексических единиц. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексики	2/2	
	Практическое занятие № 23. Сахар 1. Чтение и перевод текста. (изучающее чтение) 2. Выполнение упражнений к тексту	2/2	
Тема 3.3 Из истории шоколада	Содержание учебного материала	4/4	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 24. Из истории шоколада. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения.	2/2	
	Практическое занятие № 25. Чтение и перевод (со словарем) текста по теме.	2/2	
Тема 3.4 Хлебопечение	Содержание учебного материала	8/8	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 26. Технология хлебопечения 1. Ввод и закрепление лексических единиц. 2. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Практическое занятие № 27. Способы замешивания теста 1. Чтение и перевод текста. 2. Выполнение упражнений на закрепление лексического	2/2	
	Практическое занятие № 28. Ингредиенты хлеба. 1. Ознакомительное чтение с пониманием основного содержания текста. 2. Составление плана текста, выполнение лексических упражнений	2/2	
	Практическое занятие № 29. Из истории хлеба. 1. Ознакомительное чтение с пониманием основного содержания текста. 2. Выполнение упражнений к тексту	2/2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		30/30	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02

Чертежи и техническая документация	В том числе практических занятий	6/6	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 31. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	2/2	
	Практическое занятие № 32. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	2/2	
	Практическое занятие № 35. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	8/8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 36. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 37. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2/2	

	Практическое занятие № 38. Работа с документом: HealthandSafetydocumentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	2/2	
	Практическое занятие № 39. «Safetyfirst /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на рабочем месте	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 40. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2/2	
	Практическое занятие № 41. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	2/2	
	Практическое занятие № 42. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	4/4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 43. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Карьера и карьерный рост»	2/2	
	Практическое занятие № 44. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Еда и ее составляющие		30/30	
Тема 5.1 Еда	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 45. Диета. Ввод и закрепление лексики по теме урока. Чтение и перевод текста.	2/2	

			ПК 1.2 ПК 2.3
	Практическое занятие № 46. Наша еда. Чтение и перевод текста(со словарем). Ответы на вопросы в форме дискуссии	2/2	
	Практическое занятие № 47. Наша еда. Поисковое чтение с целью с выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста. Выполнения упражнений к тексту.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2 Еда и ее составляющие	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 48. Важные составляющие еды. Ввод и закрепление лексики по теме урока. Чтение и перевод текста (со словарем)	2/2	
	Практическое занятие № 49. Минералы. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. Выполнения упражнений к тексту.	2/2	
	Практическое занятие № 50. Витамины. Изучающее чтение с полным пониманием содержания. Выполнения упражнений к тексту.	2/2	
Тема 5.3 Как и что едят в США и Великобритании.	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 51. Еда в США. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Практическое занятие № 52. Еда в Великобритании. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Практическое занятие № 53. Британская кухня. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.4 Русская кухня	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 54. Русская кухня. Ввод и закрепление лексических единиц Изучающее чтение с пониманием содержания.	2/2	
	Практическое занятие № 55. Русская кухня. Чтение и перевод текста(со словарем) Ответы на вопросы в форме дискуссии	2/2	
	Практическое занятие № 56. Фирменные блюда русской кухни. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 5.5 Здоровое питание	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 Ы
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 57. Здоровое питание. Чтение и перевод текста. Выполнение упражнений на контроль понимания прочитанного.	2/2	
	Практическое занятие № 58. Здоровое питание. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста(со словарем)	2/2	
	Практическое занятие № 59. Вегетарианство. Ввод и закрепление лексических единиц. Чтение и перевод текста.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		2/2	
Всего:		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», 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 издания

1. Карпова, Т.А. EnglishforColleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3. Карпова, Т.А. EnglishforColleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва : КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст : электронный.

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

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. —Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст : электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : непосредственный.

2. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : непосредственный.

3. Проект Английский язык онлайн - NativeEnglish: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст : электронный.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: 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	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	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	
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 и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

Приложение 3.1

к ООП по специальности
19.02.11 Технология продуктов из
растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/ «СГ 04. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Социально-гуманитарный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 04. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ 04. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии **общих компетенций (ОК)**: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.5.	Уметь	Знать
	Уо 01.01: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.05 структуру плана для решения задач;
	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение;	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
	Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста;
	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	рабочем коллективе;	
	Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности);	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
	Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения; соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Зо 07.04 принципы бережливого производства;
	Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 08.02 основы здорового образа жизни;
	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	У 1.1.04 Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	У 1.1.05 Применять средства	Зо 09.05 правила чтения текстов

	индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья;	профессиональной направленности.
	У 1.1.10 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья;	3 1.1.02 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	У 2.1.07 Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	3 1.1.05 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	У 2.2.04 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;	3 1.1.06 Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
	У 3.1.01 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;	3 2.1.09 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных

		технологических линиях;
У 3.1.05 Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований;		3 2.1.14 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
У 3.1.07 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;		3 2.2.03 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
У 3.1.10 Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;		3 2.2.12 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;
У 3.1.19 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;		3 3.1.04 Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;
У 3.1.21 Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;		3 3.1.05 Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
У 3.2.14 Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;		3 3.1.11 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных

		этапах производства пищевых продуктов;
	У 3.2.19 Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	3 3.1.16 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
	У 3.2.28 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты;	3 3.2.01 Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции;
	У 3.2.29 Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;	3 3.2.02 Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие методы лабораторного;
	У 3.2.30 Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;	3 3.2.06 Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;
	У 4.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	3 3.2.11 Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
		3 3.2.12 Назначение, виды,

		способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации;
		3 3.2.30 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
		3 4.5.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		3 4.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	4
в т.ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация –зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины:

2.2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины по очной форме обучения:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		20/2			
Тема 1.1. Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности	Содержание	2			
	Правовые основы организации защиты населения РФ от чрезвычайных ситуаций мирного времени. Федеральные законы «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», «О пожарной безопасности», «О радиационной безопасности населения», «О гражданской обороне»; нормативно- правовые акты: Постановление Правительства РФ «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций», «О государственном надзоре и контроле за соблюдением законодательства РФ о труде и охране труда», «О службе охраны труда», «О Федеральной инспекции труда». Государственные органы по надзору и контролю, их функции по защите населения и работающих граждан РФ	2	ОК 02 ОК 09 ПК 4.5 ЛР 01	ОК 02 ОК 09 ПК 4.5	Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.03 Зо 09.05 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
Тема 1.2. Основные	Содержание	6/2	ОК 02	ОК 02	

виды потенциальных опасностей и их последствия	Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Общая характеристика ЧС природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. Общая характеристика ЧС техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Оружие массового поражения: ядерное, биологическое, химическое. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	2	ОК 09 ЛР 03	ОК 09	Уо 02.01 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.04 Уо 09.01 Уо 09.04 Зо 09.01 Зо 09.03 Зо 09.05
	Пожарная безопасность. Первичные средства пожаротушения. Основные способы пожаротушения и различные виды огнегасящих веществ.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2			
	Практическое занятие № 1. Изучение макета огнетушителей и алгоритм их действий.	2			
Тема 1.3. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий причин при ЧС и стихийных явлениях	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1 ПК 4.5 ЛР 05	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 3.1 ПК 4.5	Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.02 З 01.06 Уо 02.01 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.04 Уо 04.01
	Понятие устойчивости объектов экономики. Факторы, определяющие условия функционирования технических систем и бытовых объектов. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России. Назначение мониторинга и прогнозирования. Задачи прогнозирования ЧС. Выявление обстановки и сбор информации.	2			

	Прогнозная оценка обстановки, этапы и методы. Использование данных мониторинга для защиты населения и предотвращения ЧС.				У 3.1.01 У 3.1.05 У 3.1.07 У 3.1.10 У 3.1.19 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.11 З 3.1.16
Тема 1.4. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5 ЛР 05	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 4.5	Оу 04.01 Оу 04.02 Зо 04.01 Оу 05.01 Зо 05.01 Оу 06.01 Оу 06.02 Зо 06.01. З 06.02 Зо 06.03 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
	Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. План гражданской обороны на предприятии. Мероприятия гражданской обороны	2			

Тема 1.5. Оповещение и информирование населения в условиях ЧС. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них	Содержание	6	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 3.1 ПК 4.5 ЛР 03	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 3.1 ПК 4.5	Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.02 З 01.06 Оу 04.01 Оу 04.02 Зо 04.01 Оу 06.01 Оу 06.02 Зо 06.01. З 06.02 У 3.1.01 У 3.1.05 У 3.1.07 У 3.1.10 У 3.1.19 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.11 З 3.1.16 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
	Мероприятия по защите населения. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны.	2			

	Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Санитарная обработка людей после пребывания людей в зонах заражения.				
	Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.	2			
	Средства коллективной защиты	2			
Тема 1.6 Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	2			Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.02 З 01.06 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 У 3.1.01 У 3.1.05 У 3.1.07 У 3.1.10 У 3.1.19 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.11 З 3.1.16 Уо 3.2.14 Уо 3.2.19 Уо 3.2.28 Уо 3.2.29
	Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха.	2	ОК 01 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 03	ОК 01 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	

					3o 3.2.01 3o 3.2.02 3o 3.2.03 3o 3.2.11 3o 3.2.12
Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства		20			Oy 04.01 Oy 04.02 3o 04.01 Oy 06.01 Oy 06.02 3o 06.01. 3 06.02 У 3.1.01 У 3.1.05 У 3.1.07 У 3.1.10 У 3.1.19 3 3.1.04 3 3.1.05 3 3.1.11 3 3.1.16 Уo 3.2.14 Уo 3.2.19 Уo 3.2.28 Уo 3.2.29 3o 3.2.01 3o 3.2.02 3o 3.2.03 3o 3.2.11 3o 3.2.12
Тема 2.1	Содержание	2			
Национальная безопасность Российской Федерации. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ	Национальные интересы РФ. Принципы обеспечение военной безопасности. Основы обороны государства. Организация обороны государства. Понятия патриотизм, Родина, честь, совесть, мораль, воинский долг. Боевое товарищество. Боевое знамя, Знамя воинской части, Знамя Победы. ВС РФ. Комплектование и руководство ВС. Основные задачи ВС. Приоритетные направления военно-технического обеспечения безопасности России.	2	ОК 04 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 05	ОК 04 ОК 06 ПК 3.1 ПК 3.2	
Тема 2.2 Порядок	Содержание	18	ОК 01	ОК 01	Уo 01.01

прохождения военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.	Характеристика Устава внутренней службы. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Порядок призыва и прохождения военных сборов. Назначение на воинские должности	2	ОК 04 ОК 05 ПК 3.1 ЛР 05 ЛР 05	ОК 04 ОК 05 ПК 3.1	Уо 01.02 Зо 01.02 З 01.06 Оу 04.01 Оу 04.02 Зо 04.01 Оу 05.01 Зо 05.01 У 3.1.01 У 3.1.05 У 3.1.07 У 3.1.10 У 3.1.19 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.11 З 3.1.16
	Освобождение от призыва, отсрочка	2			
	Альтернативная гражданская служба, служба по контракту	2			
	Изучение характеристики Устава гарнизонной и караульной службы.	2			
	Изучение формы одежды военнослужащих, проходящих службу по призыву.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8			
	Практическое занятие № 2. Стрельба из пневматической винтовки	4			
	Практическое занятие № 3. Неполная сборка-разборка автомата. Полная сборка автомата. Уход за автоматом.	4			
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		22/2	ОК 04 ОК 05 ПК 4.5 ЛР 03 ЛР 05	ОК 04 ОК 05 ПК 4.5	Оу 04.01 Оу 04.02 Зо 04.01 Оу 05.01 Зо 05.01 У 4.5.01 З 4.5.01 З 4.5.02
Тема 3.1 Общие правила оказания первой доврачебной помощи	Содержание	22/2			
	Правовые основы оказания первой помощи	2			
	Перечень состояний при которых оказывается первая помощь. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи.	2			
	Реанимационные мероприятия	2			
	Отсутствие сознания. Инородные тела верхних дыхательных путей	2			

	Ранения, их виды. Первая помощь при ранениях. Профилактика осложнения ран. Отравления.	2			
	Кровотечения, их виды. Первая помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений.	2			
	Ожоги. Другие эффекты воздействия высоких температур. Обморожения, переохлаждения.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/2			
	Практическое занятие № 4. Приемы искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.	2/2			
	Практическое занятие № 5. Десмургия. Выполнение наложения повязок на рану на различные части тела.	2			
	Практическое занятие № 6. Выполнение наложения жгута при различных видах кровотечения.	2			
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой помощи при травмах на производственном участке.	2			
Раздел 4. Производственная безопасность		4	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 09	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ПК 1.1 ПК 1.2	Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.02 З 01.06 Уо 02.01 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.04 Оу 06.01
Тема 4.1Безопасность человека на производстве	Содержание	2			
	Психология в проблеме безопасности. Формирование опасностей в производственной среде. Психология безопасности. Чрезмерные формы психического напряжения. Психологические причины создания опасных				

	ситуаций и производственных травм. Поведение человека в аварийных ситуациях. Понятие о надежности работы человека при взаимодействии с техническими системами. Микроклимат производственных помещений. Влияние на организм человека химических веществ, магнитных полей, электромагнитных излучений, инфракрасного и лазерного излучения. Электробезопасность на производстве. Опасности автоматизированных процессов. Производственная вентиляция. Требования к искусственному производственному освещению. Технические методы и средства защиты человека на производстве				Оу 06.02 Зо 06.01. З 06.02 Уо 1.1.04 Уо 1.1.05 Уо 1.1.10 Зо 1.1.05 Зо 1.1. 06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2			
	Практическое занятие № 8. Выполнение методов защиты от шума и вибрации. Защита от опасности поражения током.	2			
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		68			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебной аудитории «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет

3.2.2. Основные электронные издания

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476255>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453161>

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453164>

4. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности: науч.-практ. и учеб.-метод. журн. - Москва: Новые технологии, 2001 - . - ISSN 1684-6435. - Текст: непосредственный

2. Безопасность жизнедеятельности. Приложение - Москва: Новые технологии, 2001 -. Гражданская защита: научно-практический и методический журнал - Москва: [б. и.], 1956 -. - Текст: непосредственный.

3. Гринев, В. П. Законодательство о пожарной безопасности и чрезвычайных ситуациях: Словарь-справочник / В.П. Гринев. - Москва: ЦПП, 2009. - 56 с. (e-book) ISBN 5-9685-0024-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/331978> (дата обращения: 28.06.2021). - Режим доступа: по подписке.

4. О гражданской обороне: Федеральный закон от 26.12.1997г. № 28-ФЗ: Принят Государственной Думой 26 декабря 1997 года: Одобрен Советом Федерации 28 января 1998 года. – Текст: электронный // Консультант плюс: справочная правовая система. – Москва, 1997.
5. Справочно-правовая система КонсультантПлюс.
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
7. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com».
8. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности – Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – особенности социального и культурного контекста; – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; – Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной	Оценка «отлично». За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся ориентируется, понятийным аппаратом, за умение находить и использовать информацию. Оценка «хорошо». Если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности. Оценка «удовлетворительно». Если обучающийся обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения. Оценка «неудовлетворительно». Если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.	– Устные и письменные опросы на теоретических и практических занятиях. – Тестовые опросы по завершению тем. – Письменные работы по завершению разделов. – Взаимный контроль при работе в парах и малыми группами. – Самоконтроль при рефлексии на теоретических занятиях. – Самоконтроль при проверке самостоятельной работы. – Учебное проектирование. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях. - Итоговый контроль - Экзамен

деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – принципы бережливого производства; – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – правила чтения текстов профессиональной направленности. – Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных		
---	--	--

технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; – Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;		
---	--	--

– Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; – Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; – Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции; – Нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация,		
---	--	--

регламентирующие методы лабораторного; – Документооборот при проведении лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; – Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций для проведения исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; – Назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, требования, предъявляемые к качеству проб, устройство оборудования для отбора проб, правила учета и хранения проб и оформления сопроводительной документации; – Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;		
--	--	--

– Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; – Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.		
Умения:		
– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять задачи для поиска информации – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; – описывать значимость своей профессии (специальности);	Оценка «отлично». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания. Оценка «хорошо». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает неточности, которые самостоятельно обнаруживает и исправляет. Оценка «удовлетворительно». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем. Оценка «неудовлетворительно». Обучающийся не может продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.	– Учебное проектирование. – Решение поисковых задач. – Наблюдение, интерпретация результатов и экспертная оценка деятельности обучающихся на практических и теоретических занятиях. – Итоговый контроль – Экзамен

– применять стандарты антикоррупционного поведения; – соблюдать нормы экологической безопасности; – соблюдать нормы экологической безопасности; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности); – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). – Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; – Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий		
--	--	--

производства продуктов питания из растительного сырья; – Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; – Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде; – Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; – соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; – Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям; – Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований; – Настраивать лабораторное		
---	--	--

оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям; – Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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, в том числе в электронном виде; – Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; – Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях		
---	--	--

Приложение 2.4

к ООП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной 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, ОК 08, ПК 4.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК		Умения		Знания
ОК 04	У 04.01	Организовывать работу коллектива и команды.	З 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
	У 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	З 04.02	Основы проектной деятельности.
ОК 08	У 08.01	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	З 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	У 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	З 08.02	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности.
	У 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности).	З 08.03	Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

ПК 4.3	У 4.3	Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах. Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте. Обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	З 4.3	Принципы планирования работы трудового коллектива. Основные приемы организации работы трудового коллектива. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

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	120
в т.ч. в форме практической подготовки	120
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	120
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		2/-	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры	2	
	В том числе практических занятий	-	

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Легкая атлетика		20/20	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Раздел 3. Волейбол		20/20	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.7. Контроль	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	6	

выполнения тестов по волейболу	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	2	ПК 4.3
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Баскетбол		24/24	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 18. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощённым	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощённым правилам баскетбола	4	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	4	

правилам баскетбола. Игра по правилам	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Гимнастика		20/16	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	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	1	
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гириями	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки).	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	1	

ППФП	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике	1	
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях	1	
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика	18/18	
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 32. Отработка подач	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	4	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие № 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева	1	
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	1	
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		16/14	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	16	ОК 04 ОК 08 ПК 4.3
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП	2	
	В том числе практических занятий	16	
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	4	

	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств	4	
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный:

- оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростометр, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

- техническими средствами 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.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

2. Лях В.И. Физическая культура. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. организаций : базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М. : Просвещение, 2021. — 255 с. : ил.

3. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198284> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209126> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зобкова, Е. А. Менеджмент спортивных соревнований : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-7548-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174985> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>

6. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 02.08.2021).

9. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>(дата обращения: 02.08.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 02.08.2021).

2. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602> (дата обращения: 02.08.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<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 специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Обучающийся 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 специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
<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 специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Обучающийся 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 специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий

Приложение 2.2

к ООП по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина СГ.05 Основы финансовой грамотности является вариативной частью социально-гуманитарного цикла ПООП-П 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, ПК 3.1, ПК 3.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	– использовать знания по финансовой грамотности. – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. – уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. – анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). – уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. – самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. – анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. – применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. – определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, запол	– знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. – экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. – правила оплаты труда работников. – основные виды налогов в современных экономических условиях. – страхование и его виды. – пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. – правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. – процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. – способы действий в рамках предложенных условий и требований. – знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

	натьналоговуюдекларацию. – оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. – применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. – формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией – применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
--	---	--

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	50
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация зачет	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности			
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание учебного материала	12/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	1	
	2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».	1	
	3. Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки.	1	
	4. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.	1	
	5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс	2	

	распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.		
	6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.	2	
	7. Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.	2	
	8. Интеграция финансовых аспектов в практическую деятельность. Практические способы принятия финансовых и экономических решений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа 1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность.	2	
	Практическая работа 2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении.	2	
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о финансовых услугах и регулировании рынка, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1
	Содержание учебного материала	8/2	
	1. Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.	2	

	2. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.		ПК 3.2
	3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты, предоставляемые при обучении в образовательных организациях.	2	
	4. Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации. Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе налогообложения, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.		
Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.	2	
	2. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.	2	
	3. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.	2	
	4. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных	2	

	накоплений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе страхования, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.		
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса			
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации.	2	
	2. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о ведении предпринимательской деятельности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала	6/6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.	2	

	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа 6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере предприятия (организации).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о бизнес-планировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», 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. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, И. В. Кривоногов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13834-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495173> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Основы экономики организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14874-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491137> (дата обращения: 21.11.2022).

3. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Антонец [и др.] ; под редакцией В. А. Антонца, Б. И. Бедного. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10191-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498965> (дата обращения: 21.11.2022).

4. Налоговый учет и отчетность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. И. Малис, Л. П. Грундел, Д. И. Ряховский, А. С. Зинягина ; под редакцией Н. И. Малис. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15086-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492537> (дата обращения: 21.11.2022).

5. Сергеев, А. А. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сергеев. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 484 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14036-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495183> (дата обращения: 21.11.2022).

6. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10275-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495196> (дата обращения: 21.11.2022).

7. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под

редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09139-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494766> (дата обращения: 21.11.2022).

8. Солодова, С. В. Бухгалтерский учет в бюджетных организациях : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Солодова, А. В. Глущенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11983-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494133> (дата обращения: 21.11.2022).

9. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489613> (дата обращения: 21.11.2022).

10. Моргунов, А. Ф. Информационные технологии в менеджменте : учебник для среднего профессионального образования / А. Ф. Моргунов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13830-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494492> (дата обращения: 21.11.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всеобщая декларация прав и свобод человека от 10.12.1948 // Международные акты о правах человека: Сб. документов. М.: Норма–Инфра–М. 1999. 784 с.

2. Международный пакт от 16.12.1966 «Об экономических, социальных и культурных правах» от 16.12.1966 // Международные акты о правах человека: Сб. документов. М.: Норма–Инфра–М. 1999. 784 с.

3. Протокол № 1 к Конвенции о защите прав человека и основных свобод от 20.03.1952 // [Электронный ресурс]. — <http://www.echr.ru/convention/protocols.htm>.

4. Конституция Российской Федерации, принятая всенародным голосованием 12.12.1993 (с изменениями от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 01.08.2014.

5. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 30.12.2012.

6. Образовательные услуги и образовательные правоотношения: дискуссионные вопросы и действительное содержание (В. М. Сырых, "Журнал российского права", № 4, апрель 2010 г.)

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 23.11.2009 № 944 «Об утверждении перечня видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования в социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью» // Собрание законодательства Российской Федерации. 30.11.2009. № 48. Ст. 5824.

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 05.04.2010 № 215 «Об утверждении правил подготовки докладов об осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля в соответствующих сферах деятельности об эффективности такого контроля (надзора)» // Собрание законодательства Российской Федерации. 12.04.2010. № 15. Ст. 1807.

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2010 № 489 «Об утверждении правил подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» // Собрание законодательства Российской Федерации. 12.07.2010. № 28. Ст. 3706.
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.11.2011 № 957 «Об организации лицензирования отдельных видов деятельности» // Собрание законодательства Российской Федерации. 28.11.2011. № 48. Ст. 6931.
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2013 № 1039 «О государственной аккредитации образовательной деятельности» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 29.04.2013.
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 25.07.2013 № 627 «Об утверждении требований к осуществлению государственного контроля (надзора) в сфере образования за деятельностью образовательных организаций, реализующих образовательные программы, содержащиеся сведения, составляющие государственную тайну» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 29.07.2013.
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.08.2013 № 719 «О государственной информационной системе государственного надзора в сфере образования» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 23.08.2013.
14. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.05.2013 № 438 «О государственной информационной системе «Реестр организаций, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 28.05.2013.
15. Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 30.04.2009 № 141 «О реализации положений Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» // Российская газета. 14.05.2009. № 85.
16. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.11.2013 № 1157 «Об установлении нормативов трудозатрат и коэффициентов, учитывающих изменения сложности работ в зависимости от контингента обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность, при проведении аккредитационной экспертизы» // Российская газета. 26.02.2014. № 45.
17. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 № 145-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. 1998. № 31. Ст. 3823.
18. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 № 146-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. 1998. № 31. Ст. 3824.
19. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013 № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг» // Российская газета. 23.08.2013. № 187.
20. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. 2002. № 1 (ч. 1). Ст. 3.
21. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. 1996. № 25. Ст. 2954.
22. Рекомендации ЮНЕСКО от 05.10.1966 «О положении учителей» // Международные нормативные акты ЮНЕСКО. – М.: Логос, 1993. С. 120–138.
23. Постановление Правительства Российской Федерации от 14.05.2015 № 466 «О ежегодных основных удлиненных оплачиваемых отпусках» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 18.05.2015.

24. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования» // Российская газета. 08.10.2014. № 229.

25. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2014 № 1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре» // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru> от 27.02.2015.

26. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2014 № 32 «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» // Российская газета. 11.04.2014. № 83.

27. Закон РФ «Об организации страхового дела в Российской Федерации» от 27.11.1992 № 4015-1 (ред. от 23.04.2018).

28. Федеральный закон «О государственных пенсионных фондах» от 07.05.1998 № 75-ФЗ (последняя редакция).

29. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке РФ (Банке России)» (с изм. и доп.).

30. Основы права : учебник и практикум для СПО / Вологдин А.А. [и др.] ; под общ. ред. А.А. Володина М. : Издательство Юрайт. 2018. 409 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02765-5.

31. Головина, С.Ю. Трудовое право : учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю. А. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 313 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.

32. Зарипова, З.Н. Трудовое право : учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.

33. Шимко, П.Д. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Шимко П.Д. М. : Издательство Юрайт. 2018. 380 с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01368-9.

34. Куликов, Л. М. Основы экономической теории : учебник для СПО / Куликов Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 371 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03163-8.

35. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. М. : Издательство Юрайт. 2018. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06278-6.

36. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Волков А.М., Лютягина Е.А. ; под общ. ред. А.М. Волкова. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 235 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04770-7.

37. Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности : учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М. : Издательство Юрайт. 2018. 128 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0.

38. Мокий, М.С. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / М.С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под ред. М. С. Мокия. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 334 с. (Серия : Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5. Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380.

39. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) –

<http://www.pravo.gov.ru>

40. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
41. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
42. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
43. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>
44. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>
45. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>
46. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>
47. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>
48. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>
49. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>
50. Информационный портал по внедрению эффективных организационно-управленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций – <http://273-фз.пф/>
51. Научная электронная библиотека/Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>
52. ЭБС «ЮРАЙТ» – www.biblio-online.ru
53. Центральный банк Российской Федерации – <http://www.cbr.ru>
54. Всероссийский союз страхования – <http://ins-union.ru>
55. Сайт «Финансист» – <https://finansist-kras.ru/lichnie-%20finans>
56. Финансовая видеоэнциклопедия – <http://www.incomepoint.tv/>
57. Развитие Бизнеса.Ру – <http://www.devbusiness.ru/lib/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Процесс	«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	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение

ы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практически способы принятия финансовых и экономических решений.	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.	простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации. устанавливать причинно-следственные	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков. рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. работать в коллективе и команде. эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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 2.1
к ООП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы бережливого производства»

Социально-гуманитарный цикл

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06 Основы бережливого производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.06 Основы бережливого производства» является обязательной дисциплиной социально-гуманитарного цикла ПООП-П 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 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 ОК 6, ОК 7, ОК 9 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.4	Уо 01.04 использовать эффективные методы организации бережливого производства	Уо 03.01 основы организации бережливого производства
	Уо 03.01 на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»	Уо 06.01 отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства
	Уо 04.02 разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства	Уо 02.05 современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства
	У3.2.07 использовать эффективные методы организации бережливого производства	З 3.2.01 основы организации бережливого производства
	У 4.1.01 на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв»	З 4.1.01 отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства
	У 4.4. 01 разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства	З 4.4. 01 современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства

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	85
в т.ч. в форме практической подготовки	22
В т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<i>Консультации</i>	13
Промежуточная аттестация экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		22/4			
Тема 1.1 Традиционное и бережливое производство	Содержание Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Бережливое и массовое производство. Особенности бережливого производства. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд). Производственная система ГАЗ. Структура группы ГАЗ. Характеристика выпускаемой продукции дивизионов.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01
Тема 1.2 История развития бережливого производства	Содержание Успехи предприятий при внедрении бережливых систем. История Toyota production system (Япония) – lean production (США) – бережливое производство (Россия). Тайити Оно – «отец» бережливого производства. Дао Toyota. Особенности менталитета западных и восточных стран. Производственная система ГАЗ.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01

Тема 1.3 Основные понятия и терминологи я	Содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01
	Дать основные понятия бережливого производства: андон, джидока, «точноворемя», кайдзен, выталкивающее и вытягивающее производство, муда.	4			
Тема 1.4 Введение в философию и методологию бережливого производства	Содержание	4/2	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01
	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2			
	Практическое занятие № 1 Систематизация принципов производственной системы Тойота.	2/2			
Тема 1.5	Содержание	2	ОК 02	ОК 02	Уо 02.01

Идеалы бережливого производства	Идеалы Бережливого производства. Физическая и психологическая безопасность. Отсутствие дефектов. По первому требованию заказчика. Одно за другим. Мгновенная реакция поставщика. Минимальные затраты.	2	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01
Тема 1.6 Создание базовых условий для внедрения системы бережливого производства	Содержание	4/2	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 У 4.1.01 З 4.1.01
	Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Стратегия цели развития компании. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2/2			
	Практическое занятие № 2 Современные методы повышения эффективности организации производства	2/2			
Тема 1.7 Виды потерь и методы их устранения	Содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 05 ПК 4.1	Уо 02.01 Зо 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01

	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.	2			У 4.1.01 З 4.1.01
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		6			
Тема 2.1 Виды моделей управления материальными потоками	Содержание Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.	4	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 3.2	ОК 01 ОК 06 ОК 07 ПК 3.2	Уо 01.04 Уо 06.01 У3.2.07 З 3.2.01
		4			
Тема 2.2 Затраты на качество и потери	Содержание Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и не конформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути)	2			
Раздел 3. Инструменты бережливого производства		38/18			
Тема 3.1 Картирование	Содержание	2	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01

е потока создания ценности	Поток создания ценности. Поток единичных изделий. Поток создания ценности. Описание потока создания ценности. Поток единичных изделий. Организация потока единичных изделий. Предпосылки и цели создания потока единичных изделий. Время выполнения заказа. Компоновки рабочих ячеек. Создание рабочих ячеек. Преимущества потока единичных изделий.	2			У 4.4.01 З 4.4.01
Тема 3.25S – система рационализации рабочего места	Содержание Система 5С Понятие «Система 5С». Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте – Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5С как основа для кайдзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	2	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01
Тема 3.3 Система ТРМ	Содержание Всеобщее и автономное обслуживание оборудования. Понятие «всеобщее обслуживание оборудования». ТРМ как инструмент снижения времени простоев оборудования из-за отказов и ремонта. Вовлечение основного персонала в ремонт оборудования. Регламенты обслуживания оборудования. Визуализация точек обслуживания. Понятие «превентивные	2	ОК 08 ОК 09 ПК 4.4	ОК 08 ОК 09 ПК 4.4	Уо 08.01 Зо 08.01 Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01

	меры». Способы сбора данных по отказу оборудования.				
Тема 3.4SMED - Система быстрой переналадки оборудования	Содержание	4	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01
	Переналадка оборудования. Быстрая переналадка. Переналадка оборудования. Переналадка как серьезное препятствие для внедрения потока единичных изделий и выравнивания производства.Последовательности шагов операции переналадки. Быстрая переналадка. Основные этапы быстрой переналадки. Внешняя переналадка. Внутренняя переналадка. Результат применения быстрой переналадки.	4			
Тема 3.5 Метод Кайдзен	Содержание	2	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01
	Понятие «кайдзен». Обоснование потребности организации в системе кайдзен. Бережливое производство и система кайдзен. Кайдзен и концепция «шесть сигм». Кайдзен и кривая опыта. Практика использования отдельных инструментов системы Кайдзен.	2			
Тема 3.6 Визуализация	Содержание	4	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01
	ГОСТ Р 56907-2016.Основные положения. Словарь. Область применения. Цель и задачи визуализации.	4			
Тема 3.7 Стандартизация	Содержание	22/18			
	Стандартизированная работа. Хронометраж Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный	4	ОК 09 ПК 4.4	ОК 09 ПК 4.4	Уо 09.01 Зо 09.01 У 4.4.01 З 4.4.01

незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места.				
В том числе практических занятий и лабораторных работ	18/18			
Практическое занятие № 3 Формирование «команды процесса»	2			
Практическое занятие № 4 Всеобщее обслуживание оборудования	2			
Визуализация (зрительное управление), защита от преднамеренных ошибок	2			
Практическое занятие № 5 Диагностики скрытых потерь.	2			
Практическое занятие № 6 Внедрение быстрой переналадки (SWED)	2			
Практическое занятие № 7 Разработка кайдзен-предложений	4			
Практическое занятие № 8 Метод «5 почему»	4			
Промежуточная аттестация - экзамен	6			
Консультации	13			
Всего:	85			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебной аудитории «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности *19.02.11 Технология производства продуктов*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

Печатных изданий нет.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации : учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/768. - ISBN 978-5-16-005070-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860359>. – Режим доступа: по подписке.

2. Иванов, М. Ю. Логистика : учебное пособие / М. Ю. Иванов, М. Б. Иванова. - 3-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 90 с. - ISBN 978-5-369-00623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052239> – Режим доступа: по подписке.

3. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860209> – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 19.08.2020 N 513-ст.: Дата введения 1 августа 2021 года. – Текст : электронный // Консультант плюс : справочная правовая система. – Москва, 1997. – Загл. с титул. экрана.

2. Сагдеева, А. А. Бережливое производство как современная инновационная концепция эффективного управления предприятиями энергетической отрасли : монография / Сагдеева А. А. и др. - Казань : КНИТУ, 2018. - 100 с. - ISBN 978-5-7882-2486-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788224862.html>. - Режим доступа : по подписке.

3. Справочная правовая система КонсультантПлюс.

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».

5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».

6. Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
- Основы принципы системы бережливого производства; - Основные методы организации производства на основе концепции БП; - Основные виды потерь, их источники и способы их устранения; - Различные виды статистических методов контроля, систему 5С, метод Красных ярлыков; - Правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации,	Оценка «отлично». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания. Оценка «хорошо». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает неточности, которые самостоятельно обнаруживает и исправляет. Оценка «удовлетворительно». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем. Оценка «неудовлетворительно». Обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки	- Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; - Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
Умения:		

- Систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности, использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь	Оценка «отлично». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания. Оценка «хорошо». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает неточности, которые самостоятельно обнаруживает и исправляет. Оценка «удовлетворительно». Обучающийся без ошибок самостоятельно выполняет задания, но допускает ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем. Оценка «неудовлетворительно». Обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки	- Оценка участия в тренингах, выполнение самостоятельных и практических работ
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 07 «Социально – значимая деятельность»

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13
5. Лист актуализации программы	14
Приложение 1 «Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения»	15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 13 Социально-значимая деятельность

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07	- взаимодействовать с другими людьми, брать на себя обязательства и выполнять их - видеть проблемы и не оставаться в стороне	- основные направления социально-значимой деятельности - алгоритм социально-значимой деятельности

Ожидаемые результаты

- рост социальной и общественной активности;
 - повышение стремления к общению;
 - появление людей солидарных, готовых быть сопричастными к проблемам окружающей жизни;
 - формирование зрелой гражданской позиции;
- формирование толерантного отношения к людям старшего поколения, разных взглядов и убеждений

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной деятельности	Объём часов
Всего часов на учебную дисциплину	73
Самостоятельная работа	0
из них:	
Теоретическое обучение	30
Лабораторные и практические занятия	43
Промежуточная аттестация	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Особенности организации социально значимой деятельности в ПОО		33/43		
Тема 1.1 Социально значимая деятельность в рамках профессионально-ориентирующего направления воспитания	Содержание	8	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2 1	3 3.2.02
	Социально значимая деятельность как условие социализации и самореализации обучающихся. Социальное значение специальности	2		3 3.2.03 3о 01.01 3о 03.03 3о 03.02
	Практические занятия	4		У 3.2.01 Уо 01.01

	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2	ОК 03 КК 1 КК 2	Уо 01.09 Уо 03.03 Уо 03.05
	Самостоятельная работа обучающихся	8		
	Презентации направлений социально значимой деятельности / рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы / основных воспитательных мероприятий, закрепленных в рабочей программе воспитания и в календарном плане воспитательной работы по специальности			
Тема 1.2 Социально значимая деятельность в рамках патриотического направления воспитания	Содержание	8	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2 1	З 3.2.02 З 3.2.03 Зо 01.01 Зо 03.03 Зо 03.02
	Основные направления деятельности в рамках патриотического направления воспитания	2		
	В том числе практических занятий	4	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09

	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2	КК 1 КК 2	Уо 03.03 Уо 03.05
	Самостоятельная работа обучающихся	8		
	Презентации направлений социально значимой деятельности / рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы / основных воспитательных мероприятий, закрепленных в рабочей программе воспитания и в календарном плане воспитательной работы по специальности			
Тема 1.3 Социально значимая деятельность в рамках гражданского направления воспитания	Содержание	4	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2 1	З 3.2.02 З 3.2.03 Зо 01.01 Зо 03.03 Зо 03.02
	Основные направления деятельности в рамках гражданского направления воспитания	2		
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09

	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2	КК 1 КК 2	Уо 03.03 Уо 03.05
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Внеурочная деятельность			
Тема 1.4 Социально значимая деятельность в рамках культурно-творческого направления воспитания	Содержание	6	ПК 3.2	З 3.2.02
	Основные направления деятельности в рамках культурно-творческого направления воспитания	2	ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	З 3.2.03 Зо 01.01 Зо 03.03 Зо 03.02
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09 Уо 03.03 Уо 03.05
	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Внеурочная деятельность			
Тема 1.5	Содержание	6	ПК 3.2	З 3.2.02

Социально значимая деятельность в рамках бизнес-ориентирующего направления воспитания	Основные направления деятельности в рамках бизнес-ориентирующего направления воспитания	2	ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	3 3.2.03 3о 01.01 3о 03.03 3о 03.02
	В том числе практических занятий	4	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09 Уо 03.03 Уо 03.05
	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Внеурочная деятельность			
Тема 1.6 Социально значимая деятельность в рамках экологического направления воспитания	Содержание	7	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	3 3.2.02 3 3.2.03 3о 01.01 3о 03.03 3о 03.02
	Основные направления деятельности в рамках экологического направления воспитания	2		
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09

	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2	КК 1 КК 2	Уо 03.03 Уо 03.05
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Внеурочная деятельность			
Тема 1.7 Социально значимая деятельность в направлении развития студенческого самоуправления	Содержание	6	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	3 3.2.02 3 3.2.03 3о 01.01 3о 03.03 3о 03.02
	Основные направления деятельности в направлении развития студенческого самоуправления	2		
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09 Уо 03.03 Уо 03.05
	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	1	
	Внеурочная деятельность			

Тема 1.8 Социально значимая деятельность в рамках здоровьесберегающего направления воспитания	Содержание	6	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	З 3.2.02 З 3.2.03 Зо 01.01 Зо 03.03 Зо 03.02
	Основные направления деятельности в рамках здоровьесберегающего направления воспитания	2		
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.2 ОК 01 ОК 03 КК 1 КК 2	У 3.2.01 Уо 01.01 Уо 01.09 Уо 03.03 Уо 03.05
	Участие обучающихся в мероприятиях, акциях, проектах в рамках рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Внеурочная деятельность			
Промежуточная аттестация (зачет)		-		
Всего:		114		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебного модуля подразумевает использование имеющихся внутренних ресурсов ПОО (библиотека, спортивный и актовый залы, учебные кабинеты, мастерские, общежитие, медицинский пункт, телестудия / редакция студенческой газеты и т.д.) и привлечение внешних ресурсов социальных партнеров, в том числе работодателей и родителей (предприятия, культурно-досуговые учреждения, медицинские учреждения, общественные организации, правоохранительные организации и т.д.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, 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

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.

Методические рекомендации по реализации Стратегии развития воспитания до 2025 года.

Национальный проект «Образование» (на период с 2019 по 2024 годы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения³</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знать		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Применение знаний для решения практических задач	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования, контрольных работ и других видов текущего контроля
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	Применение знаний для решения практических задач	
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Применение знаний для решения практических задач	
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Применение знаний для решения практических задач производства	
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Применение знаний для решения практических задач производства	
		1

формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;		
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	Применение знаний для решения практических задач производства	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	Применение знаний для решения практических задач производства	
основы проектной деятельности	Применение знаний для решения практических задач производства	
Уметь		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Правильно пользоваться терминологией	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования, контрольных работ и других видов текущего контроля
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Быстрое и качественное оформление результатов измерений, формулировка выводов	
определять этапы решения задачи	Правильность применения полученных знаний для выявления потерь в производственном процессе	
реализовывать составленный план	Правильно пользоваться терминологией	
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Быстрое и качественное оформление результатов измерений, формулировка выводов	
выделять наиболее значимое в перечне информации	Правильно пользоваться терминологией	

оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Быстрое и качественное оформление результатов измерений, формулировка выводов	
организовывать работу коллектива и команды		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5	– работать с лабораторным оборудованием; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Личностные результаты освоения дисциплины:

1.1.Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части гражданского воспитания	
сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	Л.Г.В.1.1.1
готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	Л.Г.В.1.1.5

1.2. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части 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;	Л.П.В.1.2.1
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;	Л.П.В.1.2.5
1.3. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части эстетического воспитания	
эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	Л.Эс.В.1.3.1
1.4. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части физического воспитания	
сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	Л.Ф.В.1.4.1
потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	Л.Ф.В.1.4.2
активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	Л.Ф.В.1.4.3
1.5. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части трудового воспитания	
готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	Л.Т.В.1.5.1
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	Л.Т.В.1.5.4
1.6. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части экологического воспитания	
планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	Л.Т.Эк.1.6.2
активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	Л.Т.Эк.1.6.3
1.7. Требования к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части осознания ценности научного познания	
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	Л.Н.В.1.7.1
осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	Л.Н.В.1.7.3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	58
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	
практическая подготовка	58
Консультации	6
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала		2		ОК 1 – 9
	1.	Основные понятия: микробиология, санитария, гигиена. Предмет, цели и задачи курса. Структура курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, гигиены. Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве. Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению. Значение гигиены питания для повышения качества продукции в предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности. Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного персонала хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.			
	Практические работы				
	Лабораторные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 1 Общая микробиология			46	24	
Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов	Содержание учебного материала		10	6	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты, их основные различия. Прокариоты (бактерии). Размеры и основные формы бактерий. Строение бактериальной клетки: цитоплазма, органеллы, включения, капсулы.			
	2.	Подвижность бактерий. Размножение. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Образование и функции эндоспор. Основы классификации бактерий			
	3.	Эукариоты (мицелиальные грибы и дрожжи). Грибы, их форма и размеры. Строение мицелия. Размножение и классификация грибов. Характеристика микроскопических грибов, имеющих практическое значение: зигомицетов,			

		аскомицетов, дейтеромицетов.			
	4.	Дрожжи, их форма и размеры, строение клетки. Размножение дрожжей, их классификация. Характеристика дрожжей, имеющих промышленное значение.			
	5.	Вирусы, их размеры, свойства, значение в жизни человека. Фаги. Оборудование микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство.			
	Практические работы		-		
	Лабораторная работа №1 Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство. Правила работы с микроскопом. Лабораторная работа №2 Определение основных групп микроорганизмов. Лабораторная работа №3 Проведение микробиологических исследований прессованных и жидких дрожжей и оценка полученных результатов.		6	6	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата на тему «Генетические основы наследственности и изменчивости микроорганизмов». Создание презентации на тему «Жизнь под микроскопом»».		2		
Тема 1.2 Обмен веществ (метаболизм) у микроорганизмов	Содержание учебного материала		6	4	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Химический состав клеток микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их основные свойства, роль в обмене веществ. Конструктивный обмен.			
	2.	Питание микроорганизмов. Механизм поступления питательных веществ в клетку. Типы питания микроорганизмов. Автотрофы, гетеротрофы.			
	3.	Энергетический обмен. Источники энергии. Хемотрофы. Фототрофы. Отношение микроорганизмов к молекулярному кислороду. Аэробы. Анаэробы: строгие и факультативные. Способы получения энергии. Аэробное дыхание (полное окисление). Неполное окисление. Брожение. Анаэробное дыхание.			
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами на тему «Роль гнилостных бактерий в		2		

	природе»			
Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов	Содержание учебного материала	2		ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1. Чистые культуры микроорганизмов. Основные типы питательных сред для культивирования микроорганизмов. Способы культивирования микроорганизмов: поверхностное, глубинное. Периодическое культивирование. Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов при периодическом культивировании. Непрерывное культивирование.			
	Практические работы	-		
	Лабораторная работа №4 Приготовление питательных сред. Посев и пересев микробных культур.	2	2	
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4 Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала	8	4	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1. Биосфера как среда обитания микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Микроорганизмы воздуха. Роль воздушной среды в проникновении инфекций в пищевые производства.			
	2. Микроорганизмы почвы – один из основных источников загрязнения пищевых производств.			
	3. Микроорганизмы воды. Значение воды в пищевом производстве. Микробиологические показатели питьевой воды. Использование микроорганизмов в очистке сточных вод.			
	4. Влияние на микроорганизмы экологических факторов: температуры, влажности, осмотического давления, лучистой энергии, радиоволн, концентрации водородных ионов, кислорода. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды.			
	Практические работы	-		
	Лабораторные работы	-		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение исследовательской работы на тему «Микробиологический анализ питьевой воды»	6		

		Выполнение реферата на тему «Микрофлора воздуха, почвы и воды».			
Тема 1.5 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование в пищевых производствах	Содержание учебного материала		4	2	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Брожение. Характеристика возбудителей брожения. Значение и применение процессов брожения в пищевых производствах. Окисление. Характеристика микроорганизмов, используемых в этих процессах. Значение и применение процессов окисления в хлебопекарных, макаронных и кондитерских производствах.			
	2.	Разложение жиров микроорганизмами. Характеристика процесса и его возбудителей. Значение процесса разложения жиров в пищевом производстве. Превращение органического азотсодержащего вещества, вызванное микроорганизмами. Аммонификация (гниение) белковых веществ, характеристика возбудителей. Значение процесса аммонификации в хлебопекарных, макаронных и кондитерских производствах. Микроорганизмы как источники кормового белка. Промышленное получение аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков.			
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
Тема 1.6. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля	Содержание учебного материала		8		ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Патогенные микроорганизмы, их особенности. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.			
	2.	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления, их возбудители.			
	3.	Санитарно-гигиенический контроль. Возможные источники микробиологического загрязнения в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве. Общие принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля, дезинфекция в пищевом производстве. Санитарно-показательные микроорганизмы.			
	4.	Личная гигиена работников, занятых производством пищевой продукции. Статистические данные по г. Коркино по заболеваемости инфекционными болезнями.			
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		

	Контрольные работы		-		
Раздел 2 Специальная микробиология			38	26	
Тема 2.1. Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		4	2	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Классификация микроорганизмов, применяемых в производстве хлеба и мучных кондитерских изделий. Свойства и признаки дрожжей, молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопекарном и кондитерском производстве. Качественная характеристика прессованных, сухих дрожжей и дрожжевого молока. Предварительная активация дрожжей.			
	2.	Жидкие дрожжи. Чистые культуры микроорганизмов, применяемых в разведочном цикле. Схема разведения чистых культур. Заквашивание осахаренных заварок термофильными молочнокислыми бактериями. Преимущества и недостатки жидких дрожжей. Жидкие пшеничные закваски, их микроорганизмы. Ржаные закваски, их микроорганизмы. Микроорганизмы пшеничного и ржаного теста.			
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентации на тему «Значение дрожжей в хлебопекарном производстве».		2		
Тема 2.2 Микробиологичес кие процессы, протекающие при брожении теста, при выпечке хлеба мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2		ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Микробиологические процессы, протекающие в тесте при спонтанном брожении. Антагонизм микроорганизмов, возникающий в тесте. Влияние добавок и ферментных препаратов на жизнедеятельность микроорганизмов в тесте. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке хлеба и мучных кондитерских изделий.			
	Практические работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата «Современные добавки и ферментные препараты, применяемые в хлебопекарном производстве»		2		

Тема 2.3 Микроорганизмы – вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Содержание учебного материала		8	6	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Источники посторонних микроорганизмов на производстве. Микроорганизмы сырья.			
	2.	Мероприятия по сохранению сырья от микробиологической порчи. Правила складирования и хранения сырья.			
	3.	Болезни хлеба: признаки болезни, характеристика возбудителя, меры по предупреждению и устранению болезней хлеба			
	4.	Микроорганизмы – вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.			
	Практические работы		-		
	Лабораторная работа №5 Посев разведений муки на плотные питательные среды. Анализ готовых изделий на наличие возбудителей тягучей болезни хлеба.		2	2	
	Контрольные работы		-		
Тема 2.4 Микробиологический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Содержание учебного материала		8	6	ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
	1.	Микробиологический контроль хлебопекарного производства. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.			
	2.	Микробиологический контроль муки, прессованных и жидких дрожжей. Микробиологический контроль процесса тестоведения и готовой продукции.			
	3.	Микробиологический контроль в макаронном производстве.			
	4.	Микробиологический контроль сырья и готовой продукции кондитерского производства. Микробиологический контроль на хлебокомбинате №1 г. Челябинск.			
	Практические работы		-		
	Лабораторная работа №6 Осуществление микробиологического контроля хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства производств.		2	2	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	1. Создание презентации на тему «Микробиологический контроль хлебопекарного производства». 2.Создание презентации на тему «Микробиологический контроль в макаронном				

	производстве 3.Создание презентации на тему «Микробиологический контроль кондитерского производства».				ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.2, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.2, 4.1 - 4.5
Тема 2.5 Санитарно-гигиенический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Содержание учебного материала		4	2	
	1.	Санитарно-гигиенический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и транспорту при перевозке. Личная гигиена работников хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.			
	2.	Санитарные требования к содержанию кондитерского производства (готовой продукции). Личная гигиена работников, занятых производством мучных кондитерских изделий с кремом. Санитарно-гигиенический контроль кондитерского цеха комбината школьного питания г. Коркино.			
	Практические работы		-		
	Лабораторная работа №7 Проведение смывов с оборудования, инвентаря, одежды персонала. Анализ соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства. Лабораторная работа №8 Осуществление санитарной обработки оборудования и инвентаря. Лабораторная работа №9 Анализ микроорганизмов воздуха. Определение количества бактерий в 1мл воды. Контроль чистоты рук (оборудования). Микробиологический анализ крема мучных кондитерских изделий на наличие стафилококка.		6	6	
	Контрольные работы		-		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Консультации			6		
Экзамен			6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» совмещенный с кабинетом «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс;
- ЦОР (презентации);
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- термостат;
- сушильный шкаф;
- микроскопы;
- бактерицидная лампа;
- химическая посуда;
- микрокультуры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - М.: АКАДЕМИЯ, 2020.-240 с.
6. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария – М.: Академия, 2018. – 352 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. Микробиология [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/5550234/>
3. Хлебопекарная промышленность России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://sfera.fm/editions/myasnaya/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знания: - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: – работать с лабораторным	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых

оборудованием; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
---	---

1.4 Типы заданий

1.4.1 Типы заданий для текущего контроля по дисциплине ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Типы заданий сформированы на основе пункта 2.2. тематического плана и содержания учебной дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Проверяемый раздел	Форма оценки
Раздел 1 Общая микробиология	
Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов	Тестовое задание по теме 1.1 Лабораторные работы: Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Микроскоп, его устройство. Правила работы с микроскопом. Определение основных групп микроорганизмов. Проведение микробиологических исследований прессованных и жидких дрожжей и оценка полученных результатов.
Тема 1.2 Обмен веществ (метаболизм) у микроорганизмов	Тестовое задание по теме 1.2
Тема 1.3 Культивирование и рост микроорганизмов	Тестовое задание по теме 1.3 Лабораторная работа: Приготовление питательных сред. Посев и пересев микробных культур.
Тема 1.4 Экология микроорганизмов	Тестовое задание по теме 1.4
Тема 1.5 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их использование в пищевых производствах	Тестовое задание по теме 1.5
Тема 1.6. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля	Тестовое задание по теме 1.6
Раздел 2 Специальная микробиология	
Тема 2.1. Микроорганизмы, применяемые при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий	Тестовое задание по теме 2.1
Тема 2.2 Микробиологические процессы, протекающие при брожении теста, при выпечке хлеба мучных кондитерских изделий	Тестовое задание по теме 2.2
Тема 2.3 Микроорганизмы – вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Тестовое задание по теме 2.3 Лабораторная работа: Посев разведений муки на плотные питательные среды. Анализ

	готовых изделий на наличие возбудителей тягучей болезни хлеба.
Тема 2.4 Микробиологический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Тестовое задание по теме 2.4
	Лабораторная работа: Осуществление микробиологического контроля хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства производств.
Тема 2.5 Санитарно-гигиенический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Тестовое задание по теме 2.5
	Лабораторные работы: Проведение смывов с оборудования, инвентаря, одежды персонала. Анализ соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства. Осуществление санитарной обработки оборудования и инвентаря. Анализ микроорганизмов воздуха. Определение количества бактерий в 1мл воды. Контроль чистоты рук (оборудования). Микробиологический анализ крема мучных кондитерских изделий на наличие стафилококка.

1.4.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения дисциплины, проводимой в форме экзамена

	Форма оценки
Экзамен по дисциплине общепрофессионального цикла, состоит из 2-х этапов	Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания
	Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
По специальности 19.02.11
Технология продуктов питания из растительного сырья

Челябинск 2023
СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	проводить расчеты процессов и аппаратов,	основные законы процессов пищевой технологии;
ОК 01 ОК 02	выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,	физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
ОК 01 ОК 02	выбирать рациональную конструкцию аппарата,	механические и гидравлические процессы,
ОК 01 ОК 02	анализировать условия и режимы работы оборудования.	тепловые и массообменные процессы,

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	98
в т.ч. в форме практической подготовки	54
В т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	60
Самостоятельная работа ⁴	-
Промежуточная аттестация	*

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ⁵ , формируемых которыми способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств		98 / 54	
Тема 1. Гидромеханические процессы	Содержание учебного материала	34 / 24	ОК 01 ОК 02
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	2	
	2. Перемещение жидкостей (насосы)	2	
	3. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)	2	
	4. Разделение неоднородных систем	2	
	5. Перемешивание в жидких средах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	1. Практическое занятие № 1. Сравнение и области применения насосов различных типов	4	
	2. Практическое занятие № 2. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	4	
	3. Практическое занятие № 3. Неоднородные системы и методы их разделения	8	
	4. Практическое занятие № 4. Перемешивание в жидких средах	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание учебного материала	18 / 12	ОК 01 ОК 02
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	2	

⁵ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	2. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	3. Выпаривание	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическое занятие № 5. Нагревание, охлаждение и конденсация	8	
	2. Практическое занятие № 6. Выпаривание	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание учебного материала	32 / 24	OK 01 OK 02
	1. Основы массопередачи	2	
	2. Абсорбция	1	
	3. Перегонка жидкостей	1	
	4. Экстракция	1	
	5. Адсорбция	1	
	6. Сушка	1	
	7. Кристаллизация	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	1. Практическое занятие № 7. Абсорбционные установки	4	
	2. Практическое занятие № 8. Специальные виды перегонки	4	
	3. Практическое занятие № 9. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	8	
	4. Практическое занятие № 10. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	4	
	5. Практическое занятие № 11. Специальные виды сушки и типы сушилок	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание учебного материала	10 / 8	OK 01 OK 02
	1. Искусственное охлаждение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Практическое занятие № 12. Умеренное и глубокое охлаждения	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5. Механические процессы	Содержание учебного материала	34 / 28	OK 01 OK 02
	1. Измельчение твёрдых материалов	2	
	2. Классификация и сортировка материалов	2	
	3. Смешение твёрдых материалов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	28	
	Практическое занятие № 13. Крупное измельчение	8	

	Практическое занятие № 14. Среднее и мелкое измельчение	12	
	Практическое занятие № 15. Сверхтонкое измельчение	8	
Промежуточная аттестация		Экзамен	
Всего:		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств», 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 издания

1. 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, 2021. – 270 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 408 с.

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁶	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
механические и гидравлические процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
тепловые и массообменные процессы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
проводить расчеты процессов и аппаратов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
выбирать рациональную конструкцию аппарата	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.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

⁶ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

анализировать условия и режимы работы оборудования	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	66
В т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	36
Самостоятельная работа ⁷	-
Промежуточная аттестация	*

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация производства		30 / 20	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	8 / 4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	1	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	1	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 1. Графическое представление записи алгоритма.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		

Тема №1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала	10 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 2. Написание линейного алгоритма.	4	
	Практическая работа № 3. Написание циклического алгоритма.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	12 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.		
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		22 / 16	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	10 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	8	
	Практическая работа № 5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	6 / 4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 6. Изучение конструкции датчика температуры.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	6 / 4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	1	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 7. Изучение конструкции датчика деформации.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.		
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		28 / 24	
	Содержание учебного материала	18 / 16	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	1	
	2. Системы промышленного ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/IIOT системы. Виджеты	1	

	визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическая работа № 8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	8	
	Практическая работа № 9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.		
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала	10 / 8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	1	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа № 10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по данной 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 издания

1. Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва : Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

3.2.2. Электронные издания

1. 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. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> (дата обращения: 05.08.2021).

2. 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. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> (дата обращения: 05.08.2021).

3. 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. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> (дата обращения: 05.08.2021).

4. 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. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

6. Хозяев, И.А. Основы технологий пищевого машиностроения : уч. пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-3597-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206528> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / 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> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. — Москва : Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса, основные понятия автоматизированной обработки информации, классификацию автоматических систем и средств измерений, общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ), классификацию технических средств автоматизации, измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения, типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения, особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими	«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	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

инструкциями.	знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию, проводить настройку приборов автоматики на заданный режим, владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования, обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «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.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной 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 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	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; технология 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.

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.3.1 Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен уметь

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умения: - Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У 2.1.04
		- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У 2.1.05
		- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	У 2.1.07
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Умения: - Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса	У 4.4.02
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	Умения: - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;	У 4.5.02

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен знать

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания:	3 2.1.03
		Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
		Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	3 2.1.04
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Знания:	3 4.4.02
		Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию	Знания:	3 4.5.01
		Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

1.2.4 Перечень личностных результатов в ходе изучения учебной дисциплины

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	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
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и

	общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала и содействующий его развитию.
ЛР 19	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности.
ЛР 21	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 24	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков
ЛР 25	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения
ЛР 26	Соблюдающий этические нормы общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	88
Всего учебных занятий	88
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	—
практические занятия (если предусмотрено)	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	—
контрольная работа	—
самостоятельная работа	-
Практическая подготовка	56
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестации – зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	Уровень освоения
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		6	10	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала	2	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Информационные технологии и информационные системы. Виды информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, классификация, функции и характеристика качеств информационных систем. Программное обеспечение информационных технологий.	2		
	Практические работы	-		
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала	4	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Внутренняя архитектура компьютера. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander.	2		
	Практические работы			
	Практическая работа № 1 Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		24	24	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры	Содержание учебного материала	10	8	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2		
	Практические работы			
	Практическая работа № 2 Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.	8		
	Практическая работа № 3 Создание маркированных, нумерованных,			

	многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами. Практическая работа № 4 Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления. Практическая работа № 5 Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования.			
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала	10	10	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. 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		
	Практические работы	8		
	Практическая работа № 6 Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Практическая работа № 7 Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Практическая работа № 8 Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций. Практическая работа № 9 Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.			
Тема 2.3. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	4	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint.	-		
	Практические работы	4		
	Практическая работа № 10 Создание презентации с помощью шаблона оформления. Практическая работа № 11 Создание презентации с использованием			

	гиперссылок и настройка анимации.			
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		6	4	
Тема 3.1 Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала	6	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет.	-		
	Практические работы	6		
	Практическая работа № 12 Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express. Практическая работа № 13 Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler. Практическая работа № 14 Основы проектирования Web – страниц.			
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		2	2	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	1. Основы информационной компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	-		
	Практические работы			
	Практическая работа № 15 Работа с антивирусной программой.	2		
Раздел 5 Основы 3D моделирования		42	16	
Тема 5.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно Документа	Содержание учебного материала	4	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем. Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы.	2		
	Практические работы			
	Практическое занятие 16 Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы.	2		

Тема 5.2 Технические средства автоматизации графических работ. Основные сведения о САПР.	Содержание учебного материала	8	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	Практические работы	8		
	Практическое занятие № 17 Принцип построения чертежа. Создание и сохранение нового чертежа.			
	Практическое занятие № 18 Системы координат. Слои. Практическое занятие № 19 Управление масштабом отображения детали. Практическое занятие № 20 Оформление чертежа основной надписью.			
Тема 5.3 Редактирование изображения. Текст.	Содержание учебного материала	14	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	Практические работы	14		
	Практическое занятие № 21 Редактирование геометрических элементов, размеров.			
	Практическое занятие № 22 Выбор шрифта и установка его параметров.			
	Практическое занятие № 23 Вставка дробей, индексов, специальных знаков, символов.			
	Практическое занятие № 24 Ввод и оформление размеров. Редактирование текста.			
	Практическое занятие № 25 Ввод и удаление вспомогательных прямых.			
Тема 5.4 Прикладные библиотеки.	Содержание учебного материала	12	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	Практические работы	12		
	Практическое занятие № 28 Построение изображения в требуемом масштабе.			
	Практическое занятие № 29 Работа с макроэлементом. Практическое занятие № 30 Использование видов. Изменение состояния и параметров видов.			

	Практическое занятие № 31 Применение команд панели инструментов «Редактирование». Практическое занятие № 32 Обозначение позиций. Работа с документом «Спецификация». Практическое занятие № 33 Выполнение рабочего чертежа детали с необходимыми сечениями.			
Тема 5.5 Таблицы. Компоновка чертежа. Вывод на печать.	Содержание учебного материала	4	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.5
	Практические работы	4		
	Практическое занятие № 34 Создание текстовых документов. Управление параметрами шрифтов. Работа с таблицами. Практическое занятие № 35 Создание фрагментов. Вставка в текстовый документ чертежей и фрагментов.			
Всего:		88	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины образовательная организация оснащена кабинетом информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- персональные компьютеры с выходом Internet;

Технические средства обучения:

- мультимедийная система;

- сканер;

- принтер;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- персональные компьютеры;

- комплект учебно-методической документации;

- комплект программного обеспечения;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — 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 профессионального 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>

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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	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;	«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	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо- поисковых

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.	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.	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; 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.	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составлением схемы конспекта, подготовки терминологического словаря.

	освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 05 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническая механика» является частью профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.06).рабочей основной профессиональной 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 02, ОК 04, ОК05, ОК 06, ОК 7, ОК 8, ОК 9

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	<u>Уметь:</u>	<u>Знать:</u>
	читать кинематические схемы;	виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;
	проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;	типы кинематических пар;
	проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;	типы соединений деталей и машин;
	определять напряжения в конструкционных элементах;	основные сборочные единицы и детали;
	производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;	характер соединения деталей и сборочных единиц
	определять передаточное отношение;	принцип взаимозаменяемости;
		виды движений и преобразующие движения механизмы;
		виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;
		передаточное отношение и число;
		методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации

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	48
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	32
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация	3

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Техническая механика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Осваиваемые Элементы компетенции
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретическая механика. Статика.		12/10	
Тема 1.1. Основные понятия и аксиомы статики	Содержание учебного материала	2	
	Аксиомы статики. Связи и реакции связей. Определение направления реакций связей. Материальная точка, абсолютно твердое тело. Сила, система сил, эквивалентные системы сил. равнодействующая и уравнивающая силы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Плоская система сходящихся сил. Пара сил Плоская система произвольно расположенных сил	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Система сходящихся сил. Способы сложения двух сил. Разложение сил на две составляющие. Силовой многоугольник. Проекция силы на ось: правило знаков. Проекция силы на две взаимно перпендикулярные оси. Аналитическое определение равнодействующей плоской системы сходящихся сил. Геометрическое определение равнодействующей плоской системы сходящихся сил. Условие равновесия в геометрической и аналитической форме. Рациональный выбор системы координат. Пара сил как силовой фактор. Момент пары, плечо пары, размерность. Эквивалентные пары. Свойство пар. Система пар сил. Приведение системы пар сил. Условие равновесия системы пар сил. Момент силы относительно точки. Приведение силы к заданному центру. Приведение плоской системы произвольно расположенных сил к заданному центру. Главный вектор, главный момент. Теорема Вариньона о моменте	2	

	равнодействующей. Условие равновесия плоской системы сил, три формы условия равновесия. Условия равновесия плоской системы параллельных сил. Балочные системы. Классификация нагрузок: сосредоточенная сила, сосредоточенный момент, распределенная нагрузка. Понятие о статически неопределимых системах		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №1 Определение реакций связей плоской системы сходящихся сил	4	
	Практическая работа №2 Определение реакций опор плоской произвольной системы сил.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Сопротивление материалов		20/10	
Тема 2.1 Растяжение (сжатие) Практические расчеты на срез и смятие	Содержание учебного материала	10	
	Деформируемое тело: упругость и пластичность. Основные задачи сопротивления материалов. Классификация нагрузок: поверхностные, объемные; статические динамические, повторно-переменные. Продольные и поперечные деформации при растяжении. Закон Гука. Коэффициент Пуассона. Определение осевых перемещений поперечных сечений бруса. Испытание материалов на растяжение и сжатие при статических нагрузках. Диаграмма растяжения пластичных и хрупких материалов. Механические характеристики. Коэффициент запаса прочности. Напряжения предельные, допускаемые, рабочие. Условие прочности. Расчеты на прочность Закон Гука при сдвиге. Модуль сдвига. Закон парности касательных напряжений. Срез. Основные расчетные предпосылки, расчетные формулы, условия прочности. Смятие, условности расчета, расчетные формулы, условие прочности. Допускаемые напряжения. Примеры расчетов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №3 Построение эпюр продольных сил и нормальных напряжений при растяжении-сжатии.	4	
	Практическая работа №4 Выполнение расчетов соединений деталей машин на срез и смятие.	4	

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Кручение Изгиб	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Кручение бруса круглого поперечного сечения. Внутренние силовые факторы при кручении. Эпюры крутящих моментов. Кручение бруса круглого поперечного сечения. Основные гипотезы. Напряжения в поперечном сечении. Угол закручивания. Правила построения эпюр крутящих моментов. Алгоритм расчетов на прочность и жесткость при кручении. Рациональное расположение колес на валу. Выбор рационального сечения вала при кручении Классификация видов изгиба: прямой изгиб чистый и поперечный. Внутренние силовые факторы при прямом изгибе: поперечная сила и изгибающий момент. Правила построения эпюр поперечных сил и изгибающих моментов. Нормальные напряжения при изгибе в поперечных сечениях бруса при чистом изгибе. Закон распределения по поперечному сечению бруса. Расчеты на прочность при изгибе. Понятие о касательных напряжениях при изгибе	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическая работа №5 Выполнение расчетов на прочность и жесткость при кручении.	4	
	Практическая работа №6 Расчеты на прочность при изгибе.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3 Детали машин		18/10	
Тема 3.1 Общие сведения о передачах Фрикционные передачи	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Назначение механических передач и их классификация по принципу действия. Передаточное отношение и передаточное число. Основные кинематические и силовые соотношения в передачах. Принцип работы фрикционных передач с нерегулируемым передаточным числом. Цилиндрическая фрикционная передача. Основные геометрические и кинематические соотношения. Передачи с бесступенчатым регулированием передаточного числа - вариаторы. Область применения, определение диапазона регулирования. Основные сведения о расчете передачи на контактную прочность	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Зубчатые передачи	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Общие сведения о зубчатых передачах. Характеристики, классификация и область применения зубчатых передач. Основы теории зубчатого зацепления. Зацепление двух эвольвентных колес. Зацепление шестерни с рейкой. Краткие сведения об изготовлении зубчатых колес. Подрезание зубьев. Виды разрушений зубчатых колес. Основные критерии работоспособности и расчета. Материалы и допускаемые напряжения. Прямозубые цилиндрические передачи. Геометрические соотношения. Силы, действующие в зацеплении зубчатых колес. Расчет на контактную прочность и изгиб.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №8 Расчет цилиндрической зубчатой передачи		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4 Червячная передача. Общие сведения о редукторах	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Общие сведения о червячных передачах. Червячная передача с Архимедовым червяком. Геометрические соотношения, передаточное число, КПД. Силы, действующие в зацеплении. Виды разрушения зубьев червячных колес. Материалы звеньев. Назначение, устройство, классификация. Конструкции одно- и двухступенчатых редукторов. Мотор-редукторы. Основные параметры редукторов.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №9 Расчет червячной передачи.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6 Валы и оси. Опоры валов и осей	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06
	Валы и оси. Назначение и классификация. Элементы конструкций, материалы валов и осей. Основы расчета валов и осей на прочность и жесткость. Проверочный расчет на сопротивление усталости. Общие сведения. Подшипники скольжения. Виды разрушения, критерии	2	

	работоспособности. Расчеты на износостойкость и теплостойкость. Подшипники качения. Классификация, обозначение по ГОСТу. Особенности работы и причины выхода из строя. Подбор подшипников по динамической грузоподъемности. Смазка и уплотнения. Особенности конструирования опор длинных и коротких валов. Понятие о фиксирующей и плавающей опоре. Установка подшипников враспор и вращающую. Краткие сведения о конструировании подшипниковых узлов.		ОК07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Зачетное занятие	3	
Всего:		48/30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Технической механики».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Олофинская В.П. Техническая механика: курс лекций. – М.: Форум, 2012.
2. ГОСТ 2 105 – 95 «Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие требования к текстовым документам.
3. ГОСТ 8239 Двутавры стальные горячекатаные.
4. ГОСТ 8240 – 89 Швеллеры стальные горячекатаные.
5. ГОСТ 8509 – 93 Уголки стальные горячекатаные равнополочные.
6. ГОСТ 23360-78. Соединения шпоночные с призматическими шпонками.
7. ГОСТ 2. 301-68. Таблицы перечня элементов.
8. ГОСТ 2.402-68; ГОСТ 2.403-75; ГОСТ 2.404-75; ГОСТ 2.405-75; ГОСТ 8.406-79 Условные изображения зубчатых колес на рабочих чертежах.
9. ГОСТ 2.315-68; ГОСТ 22032-76; ГОСТ 1491-80. Разъемные и неразъемные соединения.
10. ГОСТ 25.346-82. Допуски и посадки.
11. ГОСТ 2.311-68. Классификация резьбы.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Сопромат [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sopromatt.ru.
2. Лекции. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://technical-mechanics.narod.ru>.
3. Лекции, примеры решения задач. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.isopromat.ru/>.
4. Лекции, примеры решения задач. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://teh-meh.ucoz.ru>.
5. Этюды по математике и механике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etudes.ru>.
6. Лекции, расчётно-графические работы, курсовое проектирование, методические указания; [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.detalmach.ru/>.
7. Иванов М.Н. Детали машин. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: lib.mexmat.ru/books/.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кривошапко С.Н., Копнов В.А. Сопротивление материалов. практикум. Учебное пособие для СПО. М.: Юрайт, 2016. 353 с.
2. Эрдеди, А.А. Теоретическая механика. Сопротивление материалов: учеб. пособ. для СПО / А.А. Эрдеди, Н.А. Эрдеди. – 13-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2012.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики; -типы кинематических пар; -типы соединений деталей и машин; -основные сборочные единицы и детали; -характер соединения деталей и сборочных единиц; -принцип взаимозаменяемости; -виды движений и преобразующие движения механизмы; -виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; -передаточное отношение и число; -методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	Демонстрирует уверенное знание основ технической механики	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, Тестирование, Контрольные работы, Теоретическая часть зачетной работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОП.06 Охрана труда

Челябинск 2023

СОДЕРЖАНИЕ

13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, общепрофессиональных дисциплин.

Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

1.2.1 В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

Результаты обучения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результатов	Тип задания
1	2	3
Уметь: У1 применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Применение методов защиты.	Определение опасностей технологического процесса
У2 обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Анализ безопасных условий	Составление карты аттестации рабочего места
У3 анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.	Анализ опасных и вредных факторов	Расчеты освещенности, вентиляции, отопления
Знать: 3.1 воздействие негативных факторов на человека	Знания опасных и вредных производственных факторов, их воздействие на человека в процессе трудовой деятельности	Практические задания. Тестовые задания.
3.2 правовые, нормативные основы охраны труда в организации	Знание основополагающих документов по охране труда, правила и нормы по охране труда, права и обязанности работника в области охраны труда.	Тестовые задания. Решение ситуационных задач.

1.2.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья	Умения: соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; Знания: правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	У.1.1.1 З.1.1.1
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья	Умения: Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски. соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; Знания: правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	У.1.2.1 У.1.2.2 З.1.2.1
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья	Умения Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи. Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	У.1.3.1 У.1.3.2 З.1.3.3
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Умения: Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение	У.1.4.1.

		выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.1.4.2.
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.1.4.3
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.4.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.1.4.2
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Умения:	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.2.1.1.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.2.1.2
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.2.1.3
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.2.1.1
		основные методы органолептических и физико-химических испытаний;	3.2.1.2

ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Умения:	
		соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	У.2.2.1
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.2.2.1
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.2.2.2
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	правила безопасной эксплуатации оборудования;	3.2.2.3
		Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.1.1.
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.3.1.2.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.1.3.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.1.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.3.1.2
		Знать порядок хранения и использования средств	3.3.1.3

		коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы (шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.2.1.
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.3.2.2.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.2.3.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	З.3.2.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	З.3.2.2
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы (шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У.3.3.1.
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У.3.3.2.
		Знания:	
		Знать возможные последствия несоблюдения	З.3.3.1

		технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.3.3.2
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	Умения:	
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У.4.1.1.
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.1.2.
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.4.1.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.1.2
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.4.1.3
		правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве	3.4.1.4
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Умения:	
		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и	У.4.2.1

		зоны машин и соответствующие им риски.	
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности.	У.4.2.2
		Проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Умение проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.	
		Знания:	
		Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.4.2.1
		Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3.4.2.2
		Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.4.2.3

1.2.3 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.
ОК 5.	Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2.4 Перечень личностных результатов в ходе изучения учебной дисциплины

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	57
Всего учебных занятий	57
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
самостоятельная работа	16
Практическая подготовка	
Консультации	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов образовательной нагрузки часов	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
1	2		3	4	5
Введение	Содержание учебного материала		2	2	Л.01–05, М.01 – 04 , П.01 – 02 ЛР 13-14, 01, 07, 10
	1	Цель и задачи дисциплины её связь с дисциплинами учебного курса. Практическое значение охраны труда в подготовке техников-технологов.			
Раздел 1 Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски			10	10	Л.01–05, М.01 – 04 , П.01 – 02 ЛР 13-14, 01, 07, 10
Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов	Содержание учебного материала		2		
	1	Основные стадии идентификации негативных производственных факторов.			
	2	Классификация опасных и вредных факторов.			
	3	Источники опасных и вредных производственных факторов различного вида на производстве.			
	4	Опасные и вредные виды работы.			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить доклад на тему: «Вредные производственные факторы на кондитерских предприятиях», «Вредные производственные факторы на хлебопекарных и макаронных предприятиях»		4		
Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их	Содержание учебного материала		2		
	1	Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин.			

воздействие на человека	2	Физические негативные факторы: виброакустические колебания. электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), ионизирующие излучения, электрический ток.		24	Л.01–05, М.01 – 04 , П.01 – 02 ЛР 13-14, 01, 07, 10
	3	Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.			
	4	Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность – основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметические системы, находящиеся под давлением – классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статическое электричество.			
	Практическое занятие № 1		2		
	1.	Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе			
Раздел 2			24	24	Л.01–05, М.01 – 04 , П.01 – 02 ЛР 13-14, 01, 07, 10
Защита человека от вредных и опасных производственных факторов					
Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	Содержание учебного материала		2		
	1	Защита от вибрации, шума инфра- и ультразвука.			
	2	Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплого) и ультрафиолетового.			
	3	Защита от радиации.			
	4	Методы и средства обеспечения электробезопасности.			
	Практическое занятие № 2		2		
	1	Проверка соответствия метрологических характеристик помещений установленным нормам. Оценка результатов			
	Практическое занятие № 3		2		
Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Содержание учебного материала		1		
	1	Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Средства индивидуальной защиты.			
	2	Защита от загрязнения водной среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды.			
	Практическое занятие № 4		2		
	1.	Использование средств индивидуальной защиты.			

	Самостоятельная работа обучающихся Оформить реферат на тему: «Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов»		2		
Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования	Содержание учебного материала		1		
	1	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты; основные защитные средства – оградительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; Обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъёмно-транспортного оборудования.			
	Практическое занятие № 5		2		
	1	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оценка результатов.			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить презентацию на тему: «Виды травматизма на кондитерских, макаронных и хлебопекарных предприятиях»		2		
Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера	Содержание учебного материала		2		
	1	Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения.			
	2	Методы защиты от статического электричества; молниезащита зданий и сооружений.			
	3	Методы и средства обеспечения безопасности герметичных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование и испытание сосудов и ёмкостей.			
	Практическое занятие № 6		2		
	1	Составление плана эвакуации при пожаре на предприятии.			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить доклад на тему: «Средства тушения пожаров» Оформить реферат на тему: «Электробезопасность на кондитерских, хлебопекарных и макаронных предприятиях»		4		
Раздел 3 Аттестация рабочих мест по условиям труда			4	4	Л.01–05, М.01–04 , П.01 – 02
Тема 3.1 Микроклимат помещений	Содержание учебного материала		2		
	1	Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой.			
	2	Влияние климата на здоровье человека.			

	3	Терморегуляция организма человека.			ЛР 13-14, 01, 07, 10	
	4	Гигиеническое нормирование параметров микроклимата.				
	5	Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях.				
Тема 3.2 Освещение	Содержание учебного материала		1			
	1	Характеристика освещения и световой среды.				
	2	Виды освещения и его нормирование.				
	3	Искусственные источники света и светильники.				
	4	Организация рабочего места для создания комфортных зрительных условий.				
	5	Расчёт освещения.				
Тема 3.3 Психофизиологические основы безопасности труда	Содержание учебного материала		1			
	1	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда.				
	2	Виды и условия трудовой деятельность: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельность по тяжести и напряжённости трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды.				
	3	Основные антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека.				
	4	Организация рабочего места оператора производственной линии с точки зрения эргономических требований.				
Раздел 4 Управление безопасностью труда			8	8	Л.01–05, М.01 – 04 , П.01 – 02 ЛР 13-14, 01, 07, 10	
Тема 4.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Содержание учебного материала		1			
	1	Правовые и нормативные основы безопасности труда: Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил.				
	2	Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России.				
	3	Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учёт несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности				

		труда.			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление документации установленного образца по охране труда.		2		
Тема 4.2 Система управления охраной труда в организации	Содержание учебного материала		1		
	1	Службы охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.			
	2	Обязанности работодателя, работника по соблюдению норм, правил по охране труда.			
	3	Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.			
	4	Инструктажи по технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий, характеристика оформления документации).			
	Практическое занятие № 7		2		
	1.	Тренинг по проведению вводного инструктажа			
	Самостоятельная работа обучающихся Оформить презентацию на тему: «Виды инструктажей по технике безопасности»		2		
Всего:			57		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение кабинета:

Для реализации учебного предмета образовательная организация имеет учебный кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий, технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов ССБТ, инструкции по охране труда.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- экран;
- монитор;
- комплект технико-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 320 с.

Дополнительные источники:

1. Девисилов, В.А. Охрана труда: Учебник (ГРИФ),. — 4-е издание, испр. и доп. - М.: ФОРУМ : ИНФРА – М, 2019. – 496 с.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега – Л», 2019. – 240 с. – (Кодексы Российской Федерации)
3. Р2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Критерии и методы оценки

Формы и методы оценки и контроля		ФОС	
1	Стартовая диагностика	1	Диагностическая работа (нулевой срез)
2	Текущий контроль		
	лабораторная работа	2	Критерии оценки лабораторной работы
	практическая работа	4	Критерии оценки практической работы
	тестирование	5	Критерии оценки
	практические задание, расчетные задачи	5	Эталон
3	Промежуточная аттестация		Зачёт по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания):
		1	тестирование
		2	практическое задание

4.2 Оценка освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону.

4.3 Типы заданий

4.3.1 Типы заданий для текущего контроля междисциплинарного курса

Типы заданий сформированы на основе пункта 2.2. тематического плана и содержание рабочей программы учебной дисциплины.

Проверяемый раздел	Форма оценки
Введение	Тестовое задание
Тема 1.1 Классификация и номенклатура негативных факторов	Тестовое задание по теме 1.1
	Самостоятельная работа по теме 1.1
Тема 1.2 Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека	Тестовое задание по теме 1.2
	Практическое занятие №1
Тема 2.1 Защита человека от физических негативных факторов	Тестовое задание по теме 2.1
	Практическое занятие №2
	Практическое занятие №3
Тема 2.2 Защита человека от химических и биологических негативных факторов	Опрос по теме 2.2
	Практическое занятие №4
	Самостоятельная работа по теме 2.2
Тема 2.3 Защита человека от опасности механического травмирования	Тестовое задание по теме 2.3
	Практическое занятие №5
	Самостоятельная работа по теме 2.3
Тема 2.4 Защита человека от опасных факторов комплексного характера	Тестовое задание по теме 2.4
	Практическая работа 6
	Самостоятельная работа по теме 2.4
Тема 3.1 Микроклимат помещений	Тестовое задание по теме 3.1
Тема 3.2 Освещение	Опрос по теме 3.2
Тема 3.3 Психофизиологические основы безопасности труда	Опрос по теме 3.3
Тема 4.1 Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда	Тестовое задание по теме 4.1
	Самостоятельная работа по теме 4.1
Тема 4.2 Система управления охраной труда в организации	Тестовое задание по теме 4.2
	Практическая работа 7
	Самостоятельная работа по теме 4.2

5. Контрольно-измерительные материалы

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине дисциплины ОП. 10 «Охрана труда», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Для проведения дифференцированного зачета по дисциплине составлены тестовые задания

Количество вариантов – 1.

Количество заданий в одном варианте – 25.

Критерии оценивания тестовых работ:

«5» - при отсутствии ошибок;

«4» - верно выполнено не менее 75% заданий;

«3» - верно выполнено не менее 50% заданий;

«2» - верно выполнено менее 50% заданий.

При проверке выполнения тестовых заданий преподаватель отмечает количество ошибок, определяет результативность теста, выставляет оценку. Оценка заверяется подписью преподавателя.

Оценка фиксируется преподавателем в соответствующей графе бланка

«Ведомость результатов контрольного среза знаний обучающихся», заверяется подписью преподавателя.

Формы и методы оценки и контроля		ФОС	
1	Стартовая диагностика	1	Диагностическая работа (нулевой срез)
2	Текущий контроль		
	лабораторная работа	1	Критерии оценки лабораторной работы
	практическая работа	2	Критерии оценки практической работы
	тестирование	3	Критерии оценки
	практические задание, расчетные задачи	4	Эталон
3	Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания):
		1	тестирование
		2	практическое задание

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми знаниями осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2

Общие компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Знания соответствующие с действующей компетенцией	Знания в соответствии с результатов освоения дисциплины	№ в соответствии действующей компетенцией	Форма вопроса, количество баллов	
					№	Количество баллов

ОК 1.	3 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .	Знать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда Знание возможных последствий нарушения санитарии и гигиены, правил т/б при эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	3 1.1.1	1-2	2
	3 1.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3 1.2.1	3	1
ОК 2.	3 2.1.3	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 2.1.3	4	1
	3 2.1.4	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3 2.1.4	5	1

ОК 3	3 3.1.5	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знание возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; опасные узлы и зоны машин; порядок расследования и документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях.	3 3.1.5	6	1
ОК 4	3 4.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3 4.1.6	7-8	2
	3 4.1.7	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	3 4.1.7	9	1
ОК 5	3 5.1.8	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и	3 5.1.8	10	1

			производственной санитарии в организациях питания.			
	3 5.1.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 5.1.9	11	2
ОК 6	3 6.1.10	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3 6.1.10	12	2
ОК 7	3 7.1.11	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знать обязанности работников в области охраны труда. Знание обязанностей работника по соблюдению норм и правил по охране труда; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3 7.1.11	13	2
	3 7.1.12	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической	Знать порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Знание вида, назначения, правил эксплуатации, сроков проверки, порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3 7.1.12	14	1

		подготовленност и				
ОК 8	3 8.1.13	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 8.1.13	15	1
	3 8.1.14	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Знание федеральных законов в области охраны труда; требования охраны труда. Пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания.	3 8.1.14	16	1
ОК 9	3 9.1.15	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Знать порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности. Знание порядка и периодичности инструктажей по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), их характеристики, оформление документации.	3 9.1.15	17	1
Итого					17	20

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении 1.

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Общие компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
ОК 1.	У 1.1.1	применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У 1.1.1	18	1
ОК 2.	У 2.1.2	обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы(шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У 2.1.2	19	1
ОК 3	У 3.1.3	анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.	Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности. Умение принимать участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	У 3.1.3	20	1
ОК 4	У 4.1.4	применять методы и	Проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам	У 4.1.4	21	3

		средства защиты от опасностей технологических процессов	техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Умение проводить вводный инструктаж, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ			
ОК 5	У 5.1.5	применять методы и средства защиты от опасностей	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.	У 5.1.5		
ОК 6	У 6.1.6	обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У 6.1.6		
ОК 7	У 7.1.7	обеспечивать безопасные условия труда	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности. Умение выявлять опасные и вредные производственные факторы (шум, вибрация, тепловое излучение электромагнитные поля и т.д.); опасные узлы и зоны машин и соответствующие им риски.	У 7.1.7	22-24	3
ОК 8	У 8.1.8	анализировать вредные факторы	Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером	У 8.1.8		

			выполняемой профессиональной деятельности Умение использовать средства коллективной и индивидуальной защиты: средства защиты от поражения электрическим током, пожарный инвентарь, огнетушители, средства пожарной сигнализации и связи.			
ОК 9	У 9.1.9	анализировать травмоопасные факторы	Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. Умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь	У 9.1.9	25	1
			Итого			10