

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РУССКИЙ ЯЗЫК**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ М.А. Вишникина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	10
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	17

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»:

сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p>	<p>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-</p>

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Гражданское воспитание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; <p>Трудовое воспитание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального

	<p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<p>русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
<p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию</p>	<p>Гражданское воспитание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. <p>Ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; 	<ul style="list-style-type: none"> - обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы). - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. - сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; - совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов,

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. 	<p>включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое).</p>
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	90
в т.ч.	
1. Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	ОК 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	4	ОК 05
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	4	ОК 05
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	4	ОК 05
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		36	ОК 04; ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и	Основное содержание Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования	4	ОК 04; ОК 05
		2	

орфоэпия	звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость	2	

	собираемых числительных.		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12	ОК 04; ОК 05; ОК 09
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	4	ОК 05; ОК 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.	2	
	Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 4.4, ПК 4.5
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 4.4, ПК 4.5
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет технологов.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика в сфере производства продуктов питания из растительного сырья. Язык специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья». Отраслевые терминологические словари.	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 4.4, ПК 4.5
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь в сфере технологии продуктов питания из растительного сырья	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов специалистами по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
Тема 4.3. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 4.4, ПК 4.5
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты .	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Виды документов в сфере ведения технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		18	
Всего:		90	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.3.1. Основные печатные и электронные издания

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М., 2023.

Бабайцева В.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2022.

Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2023.

Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб. пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М., 2022.

Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденева В.В. и др. Русский язык: учебник. – 4-е изд., испр. – М., 2023.

Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2022.

Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. Учрежд. – М., 2023.

Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2022.

Дейкина А.Д., Пахнова Т.М. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2023.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. – М., 2022.

Пахнова Т.М. Готовимся к экзаменам по русскому языку. – М., 2023.

Шклярова Т.В. Справочник по русскому языку для школьников и абитуриентов. – М., 2022.

Энциклопедия для детей: Т. 10: Языкознание. Русский язык. – М., 2023.

Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> - Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> - Текст: электронный.

КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> - Текст: электронный.

Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> - Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> - Текст: электронный.

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>. - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

3.2.2 Дополнительные источники

Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2023.

Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. – М., 2020.

Блинов Г.И. Упражнения, задания и ответы по пунктуации: Книга для учителей. – М., 2022.

Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. – М., 2022.

Валгина Н.С. Теория текста. – М., 2023.

Воителева Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. – М., 2023.

Готовимся к единому государственному экзамену / Вакурова О.Ф., Львова С.И., Цыбулько И.П. – М. 2021.

Костяева Т.А. Тесты, проверочные и контрольные работы по русскому языку. – М., 2022.

Комплексный словарь русского языка / Под ред. А.Н. Тихонова. – М., 2023.

Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2023.

Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. – М., 2023.

Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2021.

Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2023.

Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2022.

Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2023.

Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2022.

Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М., 2021.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс – задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/</p>	<p>Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/ Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/</p>	<p>Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы, Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста</p>
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/</p>	<p>Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста</p>
<p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию</p>	<p>Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/</p>	<p>Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЛИТЕРАТУРА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова
« ___ » _____ 20__ г.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____

Г.И. Табаксюрлова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель: Сухарева Е.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Литература»	15
3. Условия реализации программы дисциплины	33
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	34

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной примерной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; -интерес к различным сферам профессиональной деятельности; овладение универсальными познавательными действиями; а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения; -определять цели деятельности; -выявлять закономерности в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -развивать креативное мышление б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; -выявлять причинно-следственные связи и выдвигать гипотезу, находить аргументы для доказательства; -анализировать полученные результаты; -уметь интегрировать знания из разных областей; -способность использовать новые идеи в познавательной и социальной практике</p>	<p>-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; -осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -знать содержание, понимание ключевых проблем произведений русской, зарубежной классической и современной литературы; -понимать и осмысливать использование терминологического аппарата современного литературоведения в процессе интерпретаций художественного произведения литературной критикой</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p>	<p>В области научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; -совершенствование языковой и читательской культуры; -готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группах; Овладение универсальными учебными познавательными</p>	<p>-владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания; -владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования</p>

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>действиями: в) работа с информацией: -владеть навыками получения информации из источников разных типов; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории; -оценивать достоверность информации и ее соответствие морально-этическим нормам; -использовать средства информационных и коммуникационных технологий с соблюдением техники безопасности, этических норм, норм информационной безопасности личности</p>	<p>прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, отзывов, конспектов; -владеть умениями редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; -уметь работать с разными информационными источниками, использовать ресурсы традиционных библиотек</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы; -осознание личного вклада в будущее; -ответственное отношение к родителям, созданию семьи; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; -способствовать формированию эрудиции, повышать культурный уровень; б) самоконтроль: -уметь оценивать риски; -использовать приемы рефлексии; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации; -эмпатии; -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми</p>	<p>-сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; -способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и участвовать в дискуссиях; -осознавать художественные картины. Созданные автором; -сформировать умения выразительно читать, в том числе и наизусть; -владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности; различными приемами цитирования; -владеть филологическим анализом текста</p>
<p>ОК 04. Эффективно</p>	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности; -овладение навыками учебной проектно-исследовательской</p>	<p>-осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-</p>

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности и координировать действия по ее достижению; осуществлять позитивное стратегическое поведение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: -принимать мотивы и аргументы других людей; -признавать свое право и право других на ошибки</p>	<p>нравственным развитием личности; -сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: -эстетическое отношение к миру; -способность воспринимать различные виды искусства; -убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, предпосылки конфликтных ситуаций; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>-сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть; -владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений с использованием литературных терминов и понятий; -сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и уметь применять их в речевой практике; -понимать и осмысливать использование терминологического аппарата современного литературоведения в процессе интерпретации произведений литературной критики;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<p>-осознание обучающимися российской гражданской идентичности; -целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры; В части гражданского воспитания:</p>	<p>-сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному и литературному наследию и сокровищам мировой культуры;</p>

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по расовым, национальным и др. признакам; -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в детско-юношеских организациях; -умение взаимодействовать с социальными институтами; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: -сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее народа России; -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам и традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия; -способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; -овладение навыками учебно-исследовательской проектной деятельности</p>	<p>-сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст в процессе анализа художественных произведений, выявлять связь с современностью;</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; -совершенствование языковой и читательской культуры; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p>	<p>-владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной речи, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, докладов, конспектов. рефератов; владеть умением редактировать и</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебной и исследовательской деятельности; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации и применению в различных учебных ситуациях, в том числе и при создании проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств в профессиональную среду</p>	<p>совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм литературного языка; -сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях; -сформировать представления об основных направлениях литературной критики, уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе</p>
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимся должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность и способность к образованию и</p>	<p>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; -осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть; -сформированность представлений о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и умение применять их в речевой практике; - владение современными читательскими практиками, -умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>

	<p>самообразованию на протяжении всей жизни; духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных,</p>	<p>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; -осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть; -сформированность представлений о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка</p>

	<p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<p>и умение применять их в речевой практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение современными читательскими практиками, - умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям</p>	<ul style="list-style-type: none"> -осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; -осознание взаимосвязи между языковым,

	<p>российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные 	<p>литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть; -сформированность представлений о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и умение применять их в речевой практике; - владение современными читательскими практиками, -умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.
--	--	---

	<p>ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</p>	
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:</p> <p>гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>экологического воспитания: умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p>	<p>-осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;</p> <p>-осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>- сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть;</p> <p>-сформированность представлений о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка и умение применять их в речевой практике;</p> <p>- владение современными читательскими практиками,</p> <p>-умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;- владеть различными способами общения и взаимодействия;- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
вт. ч.	
Основное содержание	92
в т.ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	40
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
вт. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия, прикладной модуль)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств. Русская литература и российская культура в 19 веке. Значение литературы при освоении специальностей СПО	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		8	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	2	
	Практические занятия: работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова	Содержание учебного материала Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. Лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой ... », «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою ... »), «Молитва» («В минуту жизни трудную... »), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда... »), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал ... »), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен... », «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия ... », «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу ... », «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая... », «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный ... »), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ... » Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой ... »,	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	«Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою ... »), «Молитва» («В минуту жизни трудную... »), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда... »), «Поэт», «Благодарность», «Пророк»		
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.		
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		38	
Основное содержание			
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Судьба женщины в XIX веке. «Женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Луч света в темном царстве»	2	
	Практические занятия: инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и	2	

	вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста		
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов «Что такое обломовщина?»	2	
	Практические занятия: работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»		
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий все», в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева «Базаров»	2	
	Практические занятия: работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее), рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия - свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Ты профессией астронома	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии.		

метростроевца не удивишь!.. »	Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.		4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания/ реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2- 4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»»	2	
Основное содержание			
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826-1889): русская жизнь в иносказаниях	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок писателя и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	2	
	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова- Щедрина в виде ленты времени		
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность.	2	

	Практические занятия: работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе	4	
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви в творчестве Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Севастопольские рассказы» (1855) - непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы.	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени/ презентации/ видеоролика/ постера/ коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации/ постер, коллаж/ видеоролик или др. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»	4	
Профессионально- ориентированное содержание			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Рассказы и повести Н.Лескова. Обобщение и систематизация о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами		
	Практические занятия организация виртуальной выставки, посвященной разным профессиям	2	
Основное содержание			
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию		

	<p>мятежной ... », «Да, наша жизнь текла мятежно ... », «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом ... », «Я не люблю иронии твоей... », «О Муза! Я у двери гроба... », «Умру я скоро. Жалкое наследство ... », «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно ... », «Мы с тобой бестолковые люди... », «Безвестен я. Я вами не стяжал... », «Внимая ужасам войны... », «Надрывается сердце от муки... », «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной ...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>		
<p>Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа ... » «О, как убийственно мы любим... », «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила... », «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи... », «Я встретил вас... », «Два голоса», «Еще земли печален вид... », «Она сидела на полу... », «Есть в осени первоначальной... », «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи... », «Когда дряхлеющие силы... », «Как хорошо ты, о море ночное... », «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты ... », «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье ... », «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь... », «Какая ночь, как воздух чист... », «Я пришел к тебе с приветом ... », «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею... », «Еще весны душистой нега... », «Ель рукавом мне тропинку завесила ... », «Сияла ночь...».</p> <p>Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов</p>	2	
		2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
<p>Тема 2.9 Проблема</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	ОК 01, 02,03, 04,

ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова- драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко- культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX - начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	05,06, 09
	Практические занятия: инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме - привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме - официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное		
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3 «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов		16	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель - лауреат Нобелевской премии по литературе. «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!.. », «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие - по выбору учителя).	2	

	Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа - по выбору учителя). Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина		
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Александр Иванович Куприн. Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Максим Горький. Сведения из биографии (актуализация и обобщение изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально- философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
	Практические занятия: Противопоставление героя- индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. Неоднозначность авторских позиций	2	
Тема 3.4 Серебряный век: общая	Содержание учебного материала	2	
	<i>От реализма - к модернизму</i>	2	

<p>характеристика и основные представители</p>	<p><i>Серебряный век:</i> происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма - к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм. В. Брюсов, К. Бальмонт, А. Белый. Акмеизм. А. Ахматова, Н. Гумилев. Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты - футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре.</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот"</p> <p>Практические занятия: чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов</p>		<p>ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09</p>
<p>Тема 3.5 А.А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Александр Блок.</i> Сведения из биографии поэта.</p> <p><i>Лирика</i> Блока. «<i>Вхожу я в темные храмы ...</i>», «<i>Незнакомка</i>», «<i>Ночь, улица, фонарь, аптека ...</i>», «<i>О доблестях, о подвигах, о славе ...</i>», «<i>В ресторане</i>», «<i>Река раскинулась. Течет, грустит лениво ...</i>» (из цикла «<i>На поле Куликовом</i>»), «<i>Россия</i>», «<i>Балаган</i>», «<i>О, я хочу безумно жить...</i>».</p> <p>Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p> <p>Поэма «<i>Двенадцать</i>». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
<p>Тема 3.6 Поэтическое новаторство В.В. Маяковского</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Владимир Владимирович Маяковский.</i> Трагедия горлана- главаря (факты биографии). «<i>Послушайте!</i>», «<i>Лиличка!</i>», «<i>Скрипка и немножко нервно</i>», «<i>Левый марш</i>», «<i>Прозаседавшиеся</i>», «<i>Нате!</i>», «<i>А вы могли бы?</i>», «<i>Юбилейное</i>», «<i>Сергею Есенину</i>». <i>Лирика.</i> Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	<p>лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью.</p> <p>Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя- бунтаря и его возлюбленной</p>		
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С.А. Есенина	Содержание учебного материала	2	
	<p>С.А. Есенин («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок ... », «Спит ковыль. Равнина дорогая ... », «Неуютная жидкая лунность ...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом ... », «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая ... », «Собаке Качалова»;</p> <p>«Не бродить, не мять в кустах багряных ... », «Мы теперь уходим понемногу ... », «Шаганэ ты моя, Шаганэ ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу ... ».</p> <p>Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни.</p> <p>Самобытность поэзии Есенина (народно- песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Практические занятия. Работа с поэтическими произведениями С. Есенина - выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций		
Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		16	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Тема 4.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Содержание учебного материала	2	
	<p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии.</p> <p>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано... », «Кто создан из камня, кто создан из глины ... », «Куст», «Тоска по родине! Давно ... », «Вчера еще в глаза глядел ... », «Идешь на меня похожий ... », «Все рядом лежат... », «Стихи к Блоку» («Имя твое - птица в руке... »), «У тонкой проволоки над волной овсов ... » (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов- современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями М. Цветаевой - выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951) Сведения из биографии. Повесть <i>«Усомнившийся Макар»</i> . И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар - «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)	2	
	Практические занятия: анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова		
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А.А. Ахматовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Анна Андреевна Ахматова Сведения из биографии. <i>«Песня последней встречи»</i> , <i>«Сжала руки под темной вуалью ... »</i> , <i>«Смятение»</i> , <i>«Под крышей промерзшей пустого жилья ... »</i> , <i>«Муза»</i> , <i>«Муза ушла по дороге ... »</i> , <i>«Мне ни к чему одические рати ... »</i> , <i>«Не с теми я, кто бросил землю ... »</i> , <i>«Мне голос был. Он звал утешно ...»</i> , <i>«Родная земля»</i> , <i>«Смуглый отрок бродил по аллеям ... »</i> <i>Лирика.</i> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма <i>«Реквием»</i> . Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении.		
	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями А Ахматовой-выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Профессионально-ориентированное содержание		2	
«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей	Содержание учебного материала	2	
	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК

моей специальности	ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии - это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»		4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории - своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	
Основное содержание			
Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	М.А. Булгаков. Роман « <i>Мастер и Маргарита</i> ». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. <i>Или</i> роман « <i>Белая гвардия</i> ». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	2	
	Практические занятия: жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	2	
Тема 4.5. М. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. Роман-эпопея. «Тихий Дон». История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Образ Григория Мелехова. Герой в поисках своего пути. Финал романа. Полемика вокруг авторства романа. Киноистория романа.	2	
	Практические занятия: работа с эпизодами и отдельными главами	2	
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России в 40-50 -х годах XX века		4	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Борис Леонидович Пастернак</i> . Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. Лирический герой в поэзии: сложность настроения, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Христианские мотивы. Песни современных		

	бардов на стихи поэта.		
	Практические занятия: работа с поэтическими произведениями Б. Пастернака-выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	
Тема 5.2 Исповедальность лирики Твардовского А.Т.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии.. «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», и др. Исповедальность лирики А.Т. Твардовского. Тема, образы, мотивы. Тема памяти, войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, Отечеству.		
	Практические занятия: анализ стихов поэта. Выявление основных мотивов.	2	
Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х — 80-х годов XX века		10	
Тема 6.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне. Василий Владимирович Быков Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) - и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924-2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Александр Фадеев «Молодая гвардия»	2	
	Практические занятия: анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее: воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	2	

Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века	<i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть « <i>Один день Ивана Денисовича</i> » Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Практические занятия: изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича». Экранизация повести	2	
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> Повесть « <i>Прощание с Матерой</i> ». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) - драма Э. Климова и Л. Шепитько по мотивам распутинской повести. <i>Василий Макарович Шукшин</i> . Рассказы « <i>Микроскоп</i> », « <i>Срезал</i> ». Герои- чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность	2	
	Практические занятия: чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой- чудик»		
Профессионально - ориентированное содержание			
«Говори, говори ... »: диалог как средство характеристики человека	Содержание учебного материала	2	
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу		ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный	2	

	диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей специальностью) в различных ситуациях: «специалист - руководитель», «клиент - специалист», «специалист - специалист»		
Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет». Литература с середины 1960-х годов до XXI века		4	
Основное содержание			
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала	2	
	<p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические <i>Иосиф Александрович Бродский</i>. Лауреат Нобелевской премии по литературе «<i>В деревне Бог живет по углам ...</i>», «<i>Пилигримы</i>», «<i>Воротись на родину. Ну что ж</i>», «<i>Стансы</i>», («<i>Как жаль, что тем, чем стала для меня...</i>»), «<i>Конец прекрасной эпохи</i>», «<i>Пятая годовщина</i>», «<i>На столетие Анны Ахматовой</i>», «<i>Рождественская звезда</i>», «<i>Не выходи из комнаты ...</i>» (по выбору учителя). Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая).</p> <p>Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p>Давид Самуилович Самойлов. «<i>Сороковые, роковые ...</i>», «<i>Если вычеркнуть войну ...</i>» «<i>Семен Андреич</i>»; «<i>Дай выстрадать стихотворенье!..</i>», «<i>Стих небогатый, суховатый ...</i>», «<i>Пестель, поэт и Анна</i>»; «<i>Конец Пугачева</i>»; «<i>Названья зим</i>», «<i>Мне снился сон жестокий ...</i>»; «<i>Двор моего детства</i>»; «<i>Болдинская осень</i>», «<i>Рождество Александра Блока</i>»; «<i>Память</i>» (по выбору учителя)</p> <p>«<i>Все есть в стихах - и то и это...</i>»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p>	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
Тема 7.2 Поэзия и драматургия: традиции и новаторство	Содержание учебного материала	2	
	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И.	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09

	<p>Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.</p> <p>Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын»; Е.В. Гришковец «Как я съел собаку»; К.В. Драгунская «Рыжая пьеса» и другие.</p> <p><i>Александр Валентинович Вампилов. «Провинциальные анекдоты»</i> (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как конфликт бездушного мира и бескорыстия. История создания и смысл пьесы. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы. Гоголевские традиции в пьесе</p>		
	Практические занятия: драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы Вампилова.		
Раздел 8. Зарубежная литература XX - века		4	
Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Рэй Бредбери. Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд». Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации в судьбе человека и общества. Сочетание сказки и фантастики.	2	
	Эрнест Хемингуэй. Новелла «Кошка под дождем». Особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия их писателем	2	
	Практические занятия: драматизация: разыгрывание одного эпизода выбранного произведения	2	
Раздел 9. Художественный мир литературы народов России		4	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, 09
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
«Прогресс - это форма человеческого существования»: профессии в мире	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02,03, 04, 05,06, , 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом		

НТП	(рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия		
	Практические занятия: подготовка к участию в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплект электронных видеоматериалов;

задания для контрольных работ;

профессионально ориентированные задания;

материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178 - 02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

Агеносов В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. — М., 2023.

Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2023.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. — М., 2022.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2022.

Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2022.

Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2022.

Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2023.

Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2023.

Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10—11 класс / под ред. Б. А. Ланина — М., 2022.

Лебедев Ю. В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2022.

Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. В. П. Журавлева. — М., 2022.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2023.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб.пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2023.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. - М., 2023.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. - М., 2023.

www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www. spravka. gramota. ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

3.2.2 Дополнительные источники:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (действ. редакция) «Об образовании в Российской Федерации»// Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2014, N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2930; 2015, N 18, ст. 2625; 2016, N 27, ст. 4160, 4238; 2018, N 32, ст. 5110; 2019, N 18, ст. 2209; N 30, ст. 4134; N 49, ст. 6962; N 52, ст. 7796; 2020, N 22, ст. 3379; N 31, ст. 5063; 2021, N 1, ст. 56; Российская газета, 2021, 5 мая.

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2023.

Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2023.

Карнаух Н. Л., Кац Э. Э. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. — М., 2021.

Обернихина Г. А., Мацыяка Е. В. Литература. Книга для преподавателя: метод. пособие под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2023.

Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. пособие. — М., 2019.

Современная русская литература конца XX — начала XXI века. — М., 2021.

Черняк М. А. Современная русская литература. — М., 2019.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

	Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать работу</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6,</p>	<p>наблюдение за выполнением</p>

<p>трудового коллектива</p>	<p>2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о- с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о- с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, П/о- с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1, П/о- с</p>	<p>наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
общих гуманитарных и социально-
экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

Протокол № ____ от «__» _____ 20 г. «__» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Г.И.

Табаксюрова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Г.И. Табаксюрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «История»	14
3. Условия реализации программы дисциплины	39
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	40

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	<p>осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях 	<ul style="list-style-type: none"> - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

	<p>реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

	<p>понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В области гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя

	<p>деятельности; патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>источники разных типов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;
--	--	---

		<p>-уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</p> <p>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</p>
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе части:</p> <p>трудового воспитания:</p> <p>-готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения,</p>	

	<p>понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть различными способами общения и взаимодействия; -аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; -предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	

<p>работы трудового коллектива</p>	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления 	
------------------------------------	---	--

	<p>развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <ul style="list-style-type: none"> -саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; -внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека. 	
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	136
вт. ч.	
Основное содержание	126
в т.ч.:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
вт. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p>	10 8	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	<p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
<p>Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
<p>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</p>	<p>Основное содержание</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и</p>	4	

	<p>формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>		
	Практические занятия	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
	Развитие пищевой промышленности в России в начале XX вв. Монополии и кооперативы в пищевой промышленности. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 4.3, ПК 4.4
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК 02
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы</p>		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской</p>	4	

	<p>политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного</p>	2	

	переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		
	Практические занятия	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.	4	

	<p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е	Основное содержание	6	ОК 02
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	изоляция. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Чрезвычайная продовольственная ситуация в годы гражданской войны. Наш край в 1918 -1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 4.3, ПК 4.4
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	8	ОК 02
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	Практические занятия	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под	4	

	<p>Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p>		
	Практические занятия	2	
	Работа с исторической картой	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p> <p>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к</p>	2	

	<p>сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.</p> <p>Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне</p>		
	Практические занятия	2	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
<p>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</p>	Основное содержание	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p>	4	

	Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира		
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Пищевая промышленность в годы войны. Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 4.3, ПК 4.4
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Основное содержание	8	ОК 02
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг.	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p> <p>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые</p>		
--	---	--	--

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

	<p>Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>		
<p>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В.</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<p>Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга	4	

	<p>населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	<p>Основное содержание</p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной</p>	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
		4	

	<p>Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	

Профессионально ориентированное содержание			
Восстановление и преобразование пищевых производств. Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 4.3, ПК 4.4
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Основное содержание	6	ОК 02
	<p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных</p>	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		
	Практические занятия	2	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	10	
	<p>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</p> <p>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</p> <p>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p> <p>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</p> <p>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</p> <p>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</p> <p>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.</p> <p>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от</p>	6	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
	Практические занятия	4	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	2	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	8	
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p> <p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР).</p>		
--	--	--	--

	<p>Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране.(1992-2000). Наш край в 1992-2022 гг.	2	ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ПК 4.3, ПК 4.4
Итого		136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Истории.

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);

информационно-коммуникационные средства;

экранно-звуковые пособия;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)).

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

История России. Учебник / Под ред. Г.Б. Поляка. - М.: Юнити, 2023. - 128 с.

История государства и права России. Альбом схем. Учебное пособие / Под ред. Михайловой Н.В.. - М.: Юнити, 2023. - 159 с.

История России XX век. Деградация тоталитарного государства и движение к новой России (1953 - 2008). Том III / Под ред. Зубова А.Б.. - М.: Эксмо, 2023. - 192 с.

История России: Учебник / Под ред. Г.Б. Поляка. - М.: Юнити, 2023. - 687 с.

История России XX век. Как Россия шла к XX веку. От начала царствования Николая II до конца Гражданской войны (1894-1922). Том I / Под ред. Зубова А.Б.. - М.: Эксмо, 2023. - 93 с.

Анисимов, Е. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е. Анисимов. - СПб.: Питер, 2022. - 592 с.

Анисимов, Е. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е. Анисимов. - СПб.: Питер, 2022. - 592 с.

Баранов, П.А. ЕГЭ. История России в таблицах и схемах для подготовки к ЕГЭ. 10-11 кл / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2023. - 207 с.

Баранов, П.А. ЕГЭ. История России в таблицах и схемах для подготовки к ЕГЭ / П.А. Баранов. - М.: АСТ, 2023. - 288 с.

Герасимов, Г.И. История России (1985 - 2008 годы): Учебное пособие / Г.И. Герасимов. - М.: Риор, 2023. - 736 с.

Герасимов, Г.И. История России (1985 - 2008 годы): Учебное пособие / Г.И. Герасимов. - М.: Риор, 2023. - 238 с.

Гивишвили, Г.В. История России от Рюрика до Путина: Исследование причин плачевного состояния современной России / Г.В. Гивишвили. - М.: Ленанд, 2023. - 366 с.

Зубов, А.Б. История России XX век. Эпоха Сталинизма (1923-1953). Т.2 / А.Б. Зубов. - М.: Эксмо, 2023. - 242 с.

Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info>. Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru>. - Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>. - Текст: электронный.

КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru>. - Текст: электронный.

Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.

Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>. - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru>. - Текст: электронный.

ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru>. - Текст: электронный

Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru>. - Текст: электронный

Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org>. - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники

Зуев, М.Н. История России: Учебник для СПО / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. - Люберцы: Юрайт, 2022. - 636 с.

Кожин, В.В. История России. Век XX / В.В. Кожин. - М.: Родина, 2022. - 16 с.

Конотопов, М.В. История экономики России / М.В. Конотопов, С.И. Сметанин. - М.: КноРус, 2023. - 224 с.

Шитов, В.Н. История финансов России / В.Н. Шитов. - М.: КноРус, 2023. - 192 с.

Школьник, Ю.К. История России. Полная энциклопедия / Ю.К. Школьник. - М.: Эксмо, 2023. - 192 с.

Юрганов, А. Культурная история России. Век двадцатый / А. Юрганов. - М.: Центр гуманитарных инициатив, 2023. - 384 с.

Ярославский, Е.М. Анархизм в России: Как история разрешила спор между анархистами и коммунистами в русской революции / Е.М. Ярославский. - М.: Ленанд, 2023. - 120 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/ Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, П-о/с Р2, П-о/с Р3, П-о/с Р4, П-о/с Р5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов
ОК 02. Использовать	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с	Устный и письменный

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3 Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, П-о/с Р2, Темы 2.1,2.2,2.3, 2.4,2.5,П-о/с Р3, Темы 3.1,3.2,3.4,П-о/с Р4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4,4.5,П-о/с Р5, Темы 5.1,5.2,5.3, П-о/с	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Р1-5, П-о/с	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р1-5, П-о/с	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И.

Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Г.И. Табаксюрлова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	27
3. Условия реализации программы дисциплины	37
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	39

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные

	<p>поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>суждения, мнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; <p>сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации</p>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p>	<p>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной</p>

<p>социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических 	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>В области патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, 	<p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма,</p>
---	---	---

	<p>организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p>
--	--	---

		<p>б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в</p>
--	--	---

		<p>актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением</p>
--	--	--

		<p>соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; 	<ul style="list-style-type: none"> - конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ

	<p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p>	<p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>В области гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски</p>	<p>1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>3) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры</p>

<p>последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	<p>взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>4) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>5) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>б) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и</p>
---	---

	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p>	<p>использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>7) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p>
--	---	--

	<p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>г) принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки;</p>	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>В области гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого</p>	<p>1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p>

	<p>будущего;</p> <p>В области физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на</p>	<p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>3) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>4) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы,</p>
--	---	---

<p>состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p>	<p>различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>5) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>б) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>7) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных</p>
--	---

<p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<p>знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p>
---	---

	<p>действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в</p>	
--	--	--

	<p>различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p>	
--	--	--

	<p>саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	52
в т.ч.	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т.ч.	
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 2. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность (Технология продуктов питания из растительного сырья). Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Технология продуктов питания из растительного сырья)	1	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Практическая работа № 3. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 4. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (Технология продуктов питания из растительного сырья). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья).	1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 04
	Практическая работа № 5. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 6. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (Технология продуктов питания из растительного сырья).	1	
Раздел 2. Духовная культура		8	ОК 03
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	ОК 06 ПК 4.3 ПК 4.4
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (Технология продуктов питания из растительного сырья)		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02
	В том числе практических занятий	2	ОК 03
	Практическая работа № 7. Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	1	ПК 4.3 ПК 4.4

	Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 8. Профессиональное образование в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья). Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	ОК 06
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	В том числе практических занятий	2	ОК 05
	Практическая работа № 9. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	ПК 4.3 ПК 4.4
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 10. Образ специальности (Технология продуктов питания из растительного сырья) в искусстве		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	ОК 07 ПК 4.3 ПК 4.4
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья)		
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	2	ОК 03 ОК 09

институты	Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 11. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 4.3 ПК 4.4
	Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Спрос на труд и его факторы в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (Технология продуктов питания из растительного сырья) профессиональной переподготовки		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ПК 4.3 ПК 4.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 12. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 13. Предпринимательская деятельность в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья)	1	
Тема 3.5. Экономика и	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага.	2	

государство	Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	2	ОК 06 ОК 09 ПК 4.3 ПК 4.4
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание Региональная экономика и её особенности в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья). Основные направления развития региональной экономики (Пензенской области)	1	
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	
	Профессионально ориентированное содержание Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	1	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 14. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	

Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 15. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
Практическая работа № 16. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегия поведения в конфликтной ситуации.			
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 17. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его	Основное содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 04 ПК 4.3 ПК 4.4
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.	2	

участники	<p>Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.</p> <p>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации</p> <p>Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства</p>		
	В том числе практических занятий	2	
	<p>Практическая работа № 18.</p> <p>Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации</p>	1	
	<p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>Практическая работа № 19.</p> <p>Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника</p>	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	4	<p>ОК 01</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 09</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>
	<p>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.</p> <p>Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации</p>	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 21. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>
	В том числе практических занятий	2	
	<p>Практическая работа № 22.</p> <p>Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени</p>	1	

	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 23. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 4.3 ПК 4.4
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № 24. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 25. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Технология продуктов питания из растительного сырья)		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 06 ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 26.	2	

	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 27. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранны-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. Просвещение, 2022. — 319 с.

2. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М.: Просвещение, 2022. — 334 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2022. – 240 с.

4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2022. – 144 с.

Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.

4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfr.ru>.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL: <http://festival.1september.ru/>
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (действующая редакция)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (действующая редакция)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (действующая редакция)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (действующая редакция)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (действующая редакция)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (действующая редакция)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (действующая редакция)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ.— 1992. — № 15. — Ст. 766.
10. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
11. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
12. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
13. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
14. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
15. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

16. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

17. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (действующая редакция)

18. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (действующая редакция)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 4.3, ПК 4.4 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <ul style="list-style-type: none"> • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную

		<p>информацию</p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
<p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>	<p>Тема 2.2.</p> <p>Наука и образование в современном мире</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
<p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>	<p>Тема 2.3.</p> <p>Религия</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
<p>ОК 01</p> <p>ОК 05</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>	<p>Тема 2.4.</p> <p>Искусство</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
<p>ОК 02</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p>	<p>Тема 3.1.</p> <p>Экономика - основа жизнедеятельности общества</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
<p>ОК 01</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 09</p>	<p>Тема 3.2.</p> <p>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ПК 4.3</p>	<p>Тема 3.3.</p> <p>Рынок труда и безработица.</p> <p>Рациональное поведение</p>	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам,

ПК 4.4	потребителя	<p>диаграммам, инфографике</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 03 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 3.4. Предприятие в экономике	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 06 ОК 09 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>

ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 04 ОК 05 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 03 ОК 04 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка</i> <i>знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 4.3	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i>

ПК 4.4		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК4.3, ПК 3.3		<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ГЕОГРАФИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработал: Алексеева Н.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	18
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	26
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и

	<p>познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение</p>	<p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах</p>

<p>профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из</p>	<p>(графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	--	--

	<p>своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	<ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>зрения с использованием языковых средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия
---	---	---

	<p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства:

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности
---	--	---

		<p>стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты)

	<p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности 	<p>географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; <p>В части экологического воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения

<p>полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - способность вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности 	<p>географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
---	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия, прикладной модуль)	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ).	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Основное содержание			
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Знакомство с политической картой мира.	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы	2	

	Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды.		ОК 06. ОК 07.
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 2. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)	2	
	Практическое занятие 3. Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	4	ОК 01. ОК 02.
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.).	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	12	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

	<p>экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.</p> <p>География основных отраслей мирового хозяйства.</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики.</p> <p>Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии.</p> <p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности</p> <p>Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты.</p> <p>География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами.</p>		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 5. Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	2	
	Практическое занятие 6. Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
География сельского хозяйства и пищевой промышленности мира	Содержание учебного материала	10	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.2.
	Сельское хозяйство мира. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. География ведущих производителей зерновых культур.	4	

	Пищевая промышленность мира. Географические особенности развития пищевой промышленности. География предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности мира. Страны-экспортеры муки, макаронных и кондитерских изделий.		ПК 3.1.
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 7. Размещение главных центров пищевой промышленности (хлебопекарной и макаронной промышленности) на карте мира	2	
	Практическое занятие 8. Составление экономико-географической характеристики хлебопекарной и макаронной промышленности	2	
	Практическое занятие 9. Определение и обозначение стран-экспортеров, стран-импортеров макаронных изделий	2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	
Основное содержание			
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 10. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны по выбору обучающегося	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие 11. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	2		
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.	
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2		
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	6		
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.	
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие 12. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2		
	Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала		2
Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-	2	ОК 01. ОК 02.		

	ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.		ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	4	
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
География сельского хозяйства и пищевой промышленности России и стран мира	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.1.
	Сельское хозяйство стран Зарубежной Европы, США, Канады, Австралии. Развитие и размещение предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в странах Зарубежной Европы. Италия – мировой лидер экспорта макаронных изделий. Сельское хозяйство стран Зарубежной Азии, Африки, Латинской Америки. Развитие и размещение предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в странах Зарубежной Азии. Азиатский регион – крупнейший потребитель лапши быстрого приготовления. География использования сортов лапши из рисовой, пшеничной, гречневой муки –основы рациона большинства национальных кухонь стран Азии. Китай, Республика Корея, Турция, Таиланд - крупнейшие поставщики макарон на мировой рынок.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14. Определение отраслевой и территориальной структуры хлебопекарной и макаронной промышленности России. Российские компании АПК на мировом рынке макаронных изделий	2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	
Основное содержание			
Тема 3.1. Классификация	Содержание учебного материала	2	ОК 01.
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы.	2	ОК 02.

глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества		ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

мультимедиа,

проектор.

интерактивная доска, компьютерные столы и стулья.

Комплект учебно-наглядных пособий:

атлас мира с тематическими картами;

контурные карты (для 10-11 класса);

настенная карта мира.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.-

2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.

3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Колосийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/458702>

4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2020. – 213 с.

Интернет-ресурсы

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества

2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики

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

4. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России

5. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам

6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)

7. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН

8. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»

9. <http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник

10. <http://kontur-map.ru/> - Контурные карты по географии и истории

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.

2. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

3. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

4. Лобжанидзе А.А. Горохов С.А., Заяц Д.В. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с.

5. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.

6. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.

7. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.

8. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.

19. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Тестирование; Кейс задания; Устный опрос; Фронтальный письменный опрос;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Доклады; Презентация по темам раздела; Работы с тематическими картами атласа мира; Заполнение контурных карт по заданиям; Контрольная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Профессионально-ориентированное содержание Темы 1.4. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.1. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.2. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.6.	
ПК 3.1. Проводить	Профессионально-ориентированное	

<p>организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>содержание Темы 1.4. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.1. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.2. Профессионально-ориентированное содержание Темы 2.6.</p>	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**
для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И.

Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол № 13 от 29 сентября 2022 года)

Составитель _____ К. А. Емельянова, О. А. Серебрякова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	14
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	20
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	23

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплины «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов растительного происхождения.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих задач:

Понимание иностранного языка как межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации, в полиязычном и поликультурном мире

Формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

Развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>А) базовые, логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак и основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. <p>Б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации. Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и стран/страны изучаемого языка. Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику. -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированные) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения со стороны каждого собеседника - создавать устные связанные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17/18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - передавать основное содержание прочитанного/ прослушанного текста с выражением своего отношения;

	<p>своих утверждений, задавать параметры и критерии решения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи, результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике. 	<ul style="list-style-type: none"> - устно представлять в объёме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления; - читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму или прочитанный текст объемом до 250 слов; - комментировать информацию, высказывания, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их особенностей; - владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками; знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация
--	---	---

		<p>словосложения, и конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений;</p> <ul style="list-style-type: none">- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц, включая 1350 л.е. основанных на уровне основного общего образования;- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций;- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать понимать речевые различия в ситуациях официального/неофициального общения;- знать/понимать и использовать в устной и письменной речи тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования. страницы истории, основные праздники, этикет);- иметь базовые знания о культурном наследии родной страны и стан изучаемого языка;- представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические)- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: учувствовать в учебно-исследовательской деятельности, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом
--	--	--

		<p>языке и применением разных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; - осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.
<p>ОК 02. Использовать современное средство поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельности индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>А) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ систематизацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать текст в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть социокультурными знаниями и умениями: - знать/понимать речевые различие в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования. страницы истории, основные праздники, этикет); - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: учувствовать в учебно-исследовательской деятельности, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом языке и применением разных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; - осуществлять межличностное и межкультурное

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований в техники безопасности, гигиены, ресурсосбережение, правовых и этических норм;</p> <p>Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками учебно-исследовательской, социальной и проектной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>Б) Совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовать и координировать действия по ее достижению; - составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>Г) принять себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей; - принимать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность, понимать мир с позиции другого человека. 	<p>-говoreние: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать устные связанные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного содержания речи; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; <p>-осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и стран изучаемого языка.</p>

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать мировоззрение соответствующего современного уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур; - совершенствование языковой и читательской культуры как средство взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельности в индивидуальной группе <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые исследовательские действия: - овладеть навыками учебно-исследовательской, социальной и проектной деятельности; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладения видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов; - формирование научного типа мышления, владения научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>Аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3.5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц, включая 1350 л.е. основанных на уровне основного общего образования; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; - использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
---	--	---

<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>экологического воспитания: расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p>	<p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</p> <p>- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>С области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>экологического воспитания: планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p>	<p>- использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием</p>

	<p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p>нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>экологического воспитания: планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение,</p>	<p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";</p>

	<p>способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>трудоустройство:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>В области экологического воспитания: планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста;</p>

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной учебной дисциплины	72
В т.ч.	
1. Основное содержание	50
В т.ч:	
Теоретическое обучение	2
Практические занятия	48
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	20
В т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	18
контрольная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Основное содержание			
Входное тестирование	Теоретическое обучение Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося Лексически-грамматический тест Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	48	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Фонетический материал - основные звуки иностранного языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме: члены семьи, внешность человека, названия профессий		
	Грамматический материал: - местоимения личные, притяжательные, указательные; - понятие глагола-связки		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 1. Приветствие и прощание, представление себя и других людей	2	
	Практическое занятие 2. Описание человека	2	
	Практическое занятие 3. Семья и семейные отношения	2	
Практическое занятие 4. Семья и семейные отношения	2		
Тема 1.2. Межличностные	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: описание жилища, описание учебного заведения,		

отношения дома, в учебном заведении, на работе	здание/обстановка - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - вспомогательный глагол - множественное число существительных			
	Практические занятия	8		
	Практическое занятие 5. Описание жилища	2		
	Практическое занятие 6. Описание жилища	2		
	Практическое занятие 7. Описание образовательного учреждения	2		
	Практическое занятие 8. Описание образовательного учреждения	2		
Тема 1.3 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	
	Лексический материал по теме: распорядок дня студента колледжа, хобби и досуг, математические выражения Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - количественные и порядковые числительные - падежи существительных - вопросительные и относительные местоимения			
	Практические занятия			4
	Практическое занятие 9. Хобби и досуг			2
	Практическое занятие 10. Распорядок дня студента колледжа			2
Тема 1.4. Инфраструктура	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	
	Лексический материал по теме: описание местоположения объекта, адрес – как найти Грамматический материал: - числительные; - артикли			
	Практические занятия			6
	Практическое занятие 11. Описание местоположения объекта			2
	Практическое занятие 12. Описание местоположения объекта			2

	Практическое занятие 13. Магазины, товары, совершения покупок	2	
Тема 1.5. Здоровый образ жизни, спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: физкультура и спорт, здоровый образ жизни, правильное и неправильное питание Грамматический материал: - неопределенные местоимения - имя прилагательное, степени сравнения прилагательных - предлоги места и направления		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 14. Физкультура и спорт	2	
	Практическое занятие 15. Здоровый образ жизни	2	
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: экскурсии и путешествия, гастрономический туризм Грамматический материал: - словообразование - предлоги времени		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16. Экскурсии и путешествия	2	
	Практическое занятие 17. Гастрономический туризм	2	
Тема 1.7. Россия, национальные символы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по теме: Россия – географическое положение, климат, флора и фауна. Государственное и политическое устройство России. Национальные символы России Грамматический материал: - настоящее простое время, прошедшее простое время, будущее время - виды предложений		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 18. Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка.	2	
	Практическое занятие 19. Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка.	2	
	Практическое занятие 20. Национальные символы стран изучаемого языка	2	
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК

Страны изучаемого языка	Лексический материал по теме: Географическое положение, климат, флора и фауна стран изучаемого языка. Национальные символы стран изучаемого языка. Гастрономические особенности стран изучаемого языка Грамматический материал: - 3 формы глаголов - Причастие. Пассивный залог		04, ОК 09
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 21. Географическое положение.	2	
	Практическое занятие 22. Ее национальные символы	2	
	Практическое занятие 23. Государственное политическое устройство России	2	
	Практическое занятие 24. Россия – климат. Флора и фауна	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		20	
Тема 2.1. Проблема выбора профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Лексический материал по теме: Профессия - повар-кондитер. Должностные обязанности повара-кондитера. Плюсы и минусы работы поваром-кондитером Грамматический материал: - сослагательно наклонение -устойчивые словосочетания -придаточные предложения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 25. Описание профессии. Особенности подготовки по профессии	2	
	Практическое занятие 26. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии	2	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 4.4
	Лексический материал по теме: Современные технологии в работе повара-кондитера. Название технических и компьютерных средств. Безопасность жизнедеятельности. Достижение и инновации в области естественных наук. Грамматический материал: - Инфинитив -Придаточные предложение цели, причины		

	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 27. Природные и физические явления	2	
	Практическое занятие 28. Экономические и социальные проблемы	2	
	Практическое занятие 29. Экологические проблемы	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Лексический материал по теме: Родственные профессии повара-кондитера. Карьерный рост. Деятельность повара-кондитера как бизнес. Частные предприятия Грамматический материал для продуктивного усвоения: - Сложные предложения - Виды придаточных предложений -Союзы		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 30. Технический прогресс. Достижения в области научно-технического прогресса	2	
	Практическое занятие 31. Безопасность жизнедеятельности.	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.4
	Лексический материал по теме: Жизнь и карьера известных поваров. Рецепты популярных блюд и способы их приготовления Грамматический материал: - модальные глаголы - устойчивые выражения		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 32. Известные ученые и их открытия в России	2	
	Практическое занятие 33. Известные ученые и их открытия за рубежом	2	
Контрольная работа Темы 2.1 - 2.4		2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет Иностранного языка.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178- 02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

учебная доска;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.

4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.

5. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

6. 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, 2023. — 348 с.

7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.

8. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с.

9. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-

5-8114-8057-9.

10. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. – г. Ростов – н/Д.: Феникс, 2022. – 282 с.
11. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. – М.: ООО Логос-М, 2022. – 352 с.
12. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. – г. Москва: Мартин, 2022. – 480 с.
13. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. – Ростов н/Д.: Феникс, 2022. – 167 с.
14. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. Учеб. Пособие.- М: Иностраный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 368 с.
15. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Морфология. Учеб. Пособие.- М: Иностраный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 832 с.
16. Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges: учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. -24-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2021г.- 346с. (СПО).
17. Зиновьева, А.Ф. Немецкий язык: учебник и практикум для СПО / А. Ф. Зиновьева, Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина; под ред. А.Ф. Зиновьевой. - М.: Издательство Юрайт, 2020г., 344 с. (ЭБС ПГУПС. Электронный ресурс: Юрайт) www.biblio-online.ru/book/3CFFAC79-738D-46ED-9D6C-127C01C386C0.
18. Голубев, А.П. Немецкий язык для технических специальностей / учебник / А.П. Голубев, Д.А. Беляков, И.Б. Смирнова; под общ. ред. А.П. Голубева, 2-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2022., 306с. - (СПО)
19. Завьялова, Л. В., Ильина В. М. Практический курс немецкого языка. Для начинающих. Учебник. Комплект (книга+1CD)-2020, 864 с.
20. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с.
21. Geschäftliche Begegnungen Neu A2+ Kurs- und Arbeitsbuch mit CD. ISBN: 9783941323452, Серия: Geschäftliche Begegnungen, Издательство: Schubert Verlag, Автор: Ingrid Grigull, Susanne Raven, Год Издания: 2019

Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454>.
2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL:<https://book.ru/book/936236>. — Текст: электронный.
3. 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, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471035>

5. 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: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Деловой иностранный язык (немецкий): методические рекомендации; поясн. записка на русском языке / составители Т.В. Штыкова, Е.Б. Быстрая; Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет.—Челябинск: Изд-во ЗАО «Библиотека А. Миллера», 2021. —53с. <https://obuchalka.org/20211216139521/delovoi-inostrannii-yazik-nemeckii-shtikova-t-v-bistrai-e-b-2021.html>

7. Здоровый образ жизни= Gesundleben: учебно-методическое пособие / Г.И. Шаранда, И.А.Скачинская. — Минск: БГМУ, 2021. —56 с. <https://obuchalka.org/20210527132863/zdorovii-obraz-jizni-gesund-leben-uchebno-metodicheskoe-posobie-sharanda-g-i-skachinskaya-i-a-2021.html>

8. Зими́на, Л. И. Немецкий язык (A2–B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Зими́на, И. Н. Мирославская. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15780-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518663>.

9. Работникова, Н. А. Немецкий язык для экономистов (A2—C1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Работникова, Е. В. Чернышева, И. И. Климова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07839-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516292>

10. Шарапова, Т.Н. Немецкий язык для начинающих. Уроки страноведения = Deutsch für Anfänger. Landeskundeunterricht : учеб. пособие / Е.В. Кербер; Т.Н. Шарапова .— Омск : Изд-во ОмГТУ, 2017 .— 100 с. — ISBN 978-5-8149-2569-5 .— URL: <https://rucont.ru/efd/664481>

11. <https://studylib.es/doc/8336052/mobil-mit-deutsch---goethe>

Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru>. — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru>. — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>. - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: www.britannica.com — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.or>. — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: www.macmillandictionary.com.— Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com>. — Текст: электронный

11. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209>. — Режим доступа: для авториз. пользователей

Немецкий язык

1. <http://www.goethe.de>
2. <https://de.islcollective.com/deutsch-daf-arbeitsblaetter>
3. https://www.schubertverlag.de/aufgaben/arbeitsblaetter_a1_z/a1_arbeitsblaetter_index_z.htm
3. <https://www.cornelsen.de/empfehlungen/arbeitsblaetter/faecher/deutsch>
4. <https://www.de-online.ru/tests/>
5. <https://www.sprachtest.de/einstufungstest-deutsch>
6. <https://www.derweg.org/personen/gesamt>
7. <https://www.deutsch-online.com>
8. <https://www.duden.de/woerterbuch>
9. <https://de.bab.la/>
10. <https://www.dwds.de/>
11. <https://www.vitaminde.de/>
12. Миллер Е.Н. Финансы, экономика, бизнес на немецком. - Ульяновск: Язык и литература, 2022. -320 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
ОК 02. Использовать современное средство поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач в профессиональной деятельности	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Деловые игры
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс – задания

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р. 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Сочинения Конспекты, Рефераты Сообщения Практические работы
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Р 2, Темы 2.1, 2.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Презентация
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Р.2 , Тема 2.2, 2.3	Устный опрос Презентация Викторина Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс – задания
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Р. 2, Тема 2.1 Тема 2. 3	Устный опрос Тестирование, Презентация Лингвистические задачи
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Р. 2, Темы 2.1 – 2.4	Деловые игры Устный опрос Тестирование, Презентация

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Математика»**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность образовательной программы: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____20__ г.

Председатель МЦК
_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработчик: Дубовицкая Н.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	26
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	35
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	36

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при

	<p>решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;
--	--	--

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

		<p>система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной</p>

	<p>оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол

	<p>возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	<p>между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с</p>

	<p>достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выразить формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать,

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции;

	<p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, 	<p>проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
--	---	--

	<p>организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</p> <p>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии технологическими</p>	<p>трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; уметь формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические</p>

<p>инструкциями.</p>	<p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>ценности научного познания:</p> <p>осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>функции, обратные функции; уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм;</p> <p>исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;</p> <p>уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; уметь приводить примеры проявления</p>
----------------------	--	---

	<p>овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и</p>	<p>закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	--	--

	<p>коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную</p>	
--	---	--

	<p>деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>оценивать приобретенный опыт;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при</p>	
--	--	--

	<p>осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>экологического воспитания:</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p>	<p>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; уметь формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать</p>

	<p>ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски и последствия деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску</p>	<p>правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	---	---

	<p>методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие</p>	
--	--	--

	<p>альтернативные решения;</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	
--	---	--

	<p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>расширять рамки учебного предмета на основе личных</p>	
--	--	--

	<p>предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность</p>	
--	--	--

	<p>выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;</p> <p>принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	250
в т.ч.	
Основное содержание	196
в т. ч.:	
теоретическое обучение	178
практические занятия	14
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	36
Контрольные работы	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	4 4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4 4	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.2, ПК 4.1
	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	4	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 1 «Простые и сложные проценты» Практическое занятие 2 «Процентные вычисления в профессиональных задачах»	2 2	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	4	
Контрольная работа по разделу 1		2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в		30	

пространстве			
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3 «Построение сечений»	2	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	4	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК 1.2, ПК 4.1
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 4 «Взаимное расположение прямых в пространстве»	2	
	Практическое занятие 5 «Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике)»	2	

	Практическое занятие 6 «Прямые и плоскости в практических задачах»	2	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора	4	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	4	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$	4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	4	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	6	

Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 7 «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		50	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	8	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	8	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	4	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 8 «Построение графиков функций»	2	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4	
Тема 4.7 Нахождение	Профессионально-ориентированное содержание (содержание)	6	ОК 01, ОК 03,

оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<i>прикладного модуля)</i>		ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 1.2, ПК 4.1
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 9 «Нахождение наименьшего и наибольшего значения функции»	2	
	Практическое занятие 10 «Применение производной для решения практических задач»	2	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	4	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 12 «Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей»	2	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	8	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации	4	

	многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 1.2, ПК 4.1
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 13 «Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса»	2	
	Практическое занятие 14 «Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара»	2	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 15 «Решение задач на нахождение объема и площади»	2	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 1.2, ПК 4.1
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16 «Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).»	2	
	Практическое занятие 17 «Симметрия в профессиях»	2	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	
Контрольная работа по разделу 5		2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	4	

Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	6	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	6	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 18 «Решение показательных уравнений и неравенств»	2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 1.2, ПК 4.1
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 19 «Применение логарифма»	2	
	Практическое занятие 20 «Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства»	2	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений	2	
Раздел 7. Элементы теории		32	

вероятностей и математической статистики			
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	8	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.3, ПК3.5
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 21 «Относительная частота события, свойство ее устойчивости.»	2	
	Практическое занятие 22 «Статистическое определение вероятности »	2	
	Практическое занятие 23 «Оценка вероятности события »	2	
	Практическое занятие 24 «Вероятность в профессиональных задачах»	2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	8	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 25 «Решение задач математической статистики»	2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		18	
Всего:		250	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

комплект электронных видеоматериалов;

задания для контрольных работ;

профессионально ориентированные задания;

материалы экзамена.

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учебник / А.Д. Александров, Л.А. Вернер, В.И. Рыжик. – М.: Издательство «Просвещение», 2020. – 257 с. – ISBN: 978-5-09-062551-7 / - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М.: Мнемозина, 2020. - 457 с. – ISBN: 978-5-346-01200-9 / - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М.: Мнемозина, 2020. - 351 с. – ISBN 978-5-346-03199-4/ - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.] - М.: Мнемозина, 2020. - 336 с. – ISBN: 978-5-346-01202-3/ - Текст: непосредственный

Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.],- М.: Мнемозина, 2020. - 137 с. – ISBN: 978-5-346-02411-8/ - Текст: непосредственный

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

Открытый колледж. Математика. - URL: [/ mathematics.ru](http://mathematics.ru)

Справочник по математике для школьников. URL: [//www.resolventa.ru/demo/demomath.htm](http://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm)

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>

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

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru>
 Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный.
<https://urait.ru/>
<https://znanium.com>
<https://book.ru>
www.st-books.ru
<https://college.ru/matematika>
www.kvant.mccme.ru
https://www.stdlife.ru/olymp/students/stud_olymp
<https://problems.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с,	Тестирование

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4</p>	<p>Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ</p>

<p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.3 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с Р 7, Темы 7.2 П-о/с</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.7 П-о/с Р 5, Темы 5.3 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с Р 7, Темы 7.2 П-о/с</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Информатика**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность образовательной программы: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Разработчик: Комарова Е.В. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	21
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	22

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными

	<p>и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей
--	---	--

		<p>современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по
--	--	---

		<p>строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при
--	--	--

		<p>каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню 	<ul style="list-style-type: none"> - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

документацией	<p>развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <p>работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	<p>В области трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; -способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>Овладение универсальными учебными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание

<p>кондитерских изделий.</p>	<p>познавательными действиями: а) базовые логические действия: -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: -разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; работа с информацией: – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p>	<p>правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p>
------------------------------	--	---

<p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	<p>В части трудового воспитания: -интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; -готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: -ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по</p>	<p>- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>
--	--	---

	<p>разработанным критериям;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>б) самоконтроль: -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none">– владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной дисциплины	108
Основное содержание	62
в т.ч.	
теоретическое обучение	14
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание	44
в т.ч.	
теоретическое обучение	12
практические занятия	32
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
ИТОГО	108

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1	Информация и информационная деятельность человека	36	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 2
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах. О системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы.	2	
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №1. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов.	2	
	Практическое занятие № 2 Универсального дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей. Архив информации	2	
Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.	Основное содержание	4	ОК 2
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	4	
	Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.		
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления.	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №3 Представление о различных системах счисления. Перевод числа из одной системы счисления в другую.	2	
	Практическое занятие № 4 Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем тестовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	2	

Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	4	ОК 2
	Практическое занятие №5 Графический метод алгебры логики. Решение логических задач графическим способом.	2	
	Практическое занятие №6 Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	2	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1., ПК 2.2.
	Компьютерные сети, их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет в работе техника-технолога. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет техника-технолога.	4	
Тема 1.7 Службы Интернета	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 1.1., ПК 2.2.
	Практическое занятие №7 Службы и сервисы Интернета в работе техника-технолога. Электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры. Социальные сети	2	
	Практическое занятие №8 Поисковые системы. Поиск информации в сети Интернет профессионального содержания. Использование в работе техника-технолога цифровых сервисов государственных услуг. Достоверность информации в Интернете.	2	
Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание.	2	ОК 1, ОК 2
	Практическое занятие № 9 Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	2	
Тема 1.9 Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание	8	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1., ПК 2.2.
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	6	
	Вредоносные программы, Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)		
	Защита информации. Способы защиты информации. Защита информации в работе техника-технолога.		
	Практическое занятие №10. Защита информации. Работа с законом «Об информации, информатизации и защите информации»	2	
Раздел 2	Использование программных систем и сервисов	38	ОК 2

Тема 2.1 Обработка информации в тестовых процессорах	Основное содержание	14	
	Практическое занятие №11. Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки и текстовой информации.	2	
	Практическое занятие №12. Создание текстового документа. Ввод данных, операции редактирования и форматирование текста.	2	
	Практическое занятие №13. Вставка символов. Создание списков. Работа с колонками.	2	
	Практическое занятие №14. Создание таблиц в текстовом редакторе. Работа с границами.	2	
	Практическое занятие №15. Обработка табличной информации. Создание таблиц сложной структуры.	2	
	Практическое занятие №16. Встроенные объекты MS Word: работа с формулами.	2	
Тема 2.2. Технология создания структурированных текстовых документов	Профессионально –ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 4.5
	Практическое занятие №18. Создание многостраничного документа. Работа над структурой документа.	2	
	Практическое занятие №19. Использование шаблонов документа для создания типовых документов, необходимых в работе техника-технолога.	2	
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	2	ОК 2
	Практическое занятие №20. Компьютерная графика и ее виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы.	2	
Тема 2.4 Технологии обработки графических файлов	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 2, ПК 4.5
	Практическое занятие № 21. Создание и обработка графических изображений. Растровая и векторная графика в работе техника-технолога.	2	
Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 2, ПК 4.5
	Мультимедийные технологии. Понятие и назначение компьютерных презентаций. Программы для создания компьютерных презентаций.	2	
	Практическое занятие №22. Основные этапы разработки различных видов	2	

презентаций	компьютерных презентаций. Создание презентации о будущей специальности. Настройка анимации объектов.		
	Практическое занятие №23. Создание презентации по теме «Технология производства хлеба (по видам)» на основе шаблонов. Композиция объектов. Настройка анимации.	2	
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 2, ПК 4.5
	Практическое занятие №24. Создание интерактивной презентации по темам «Мини-пекарня», «Кондитерская».	2	
	Практическое занятие №25. Создание интерактивной презентации «Тест по специальности»	2	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	6	ОК 2
	Практическое занятие №26. Создание веб страниц, используя язык гипертекста HTML	2	
	Практическое занятие №27. Создание простейших веб-страниц, используя основные теги HTML.	2	
	Практическое занятие №28. Создание сайта по темам «Мини-пекарня», «Кондитерская».	2	
Раздел 3.	Информационное моделирование	32	ОК 2
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Основные этапы компьютерного моделирования.	2	
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ОК 2
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.	2	
Тема 3.3 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	6	ОК 1
	Практическое занятие №29. Понятие алгоритма, свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	2	
	Практическое занятие №30. Запись алгоритмов на языке программирования Python. Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.	2	
	Практическое занятие №31. Создание простейших программ на языке Python. Ввод и вывод данных.	2	
Тема 3.4 Базы данных как модель	Основное содержание	2	ОК 2
	База данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы	2	

предметной области	данных.		ОК 2, ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 4.5
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Практическое занятие №32. Создание таблиц базы данных. Заполнение полей баз данных.	2	
	Практическое занятие №33. Формирование запросов, форм, отчетов.	2	
Тема 3.5 Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	6	ОК 2
	Табличный процессор. Внешний вид окна, виды адресации ячеек. Авто заполнение данных. Типы данных.	2	
	Практическое занятие №34. Табличный процессор. Прием ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	2	
	Практическое занятие №35. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.	2	
Тема 3.6 Формулы и функции в электронных таблицах.	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 2, ПК 4.5
	Практическое занятие №36. Работа с формулами в электронных таблицах. Пример расчета технологической карты в электронной таблице.	2	
	Практическое занятие №37. Встроенные функции в электронной таблице. Математические и статистические функции.	2	
	Практическое занятие №38. Встроенные функции в электронной таблице. Логические функции.	2	
Тема 3.7 Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 2
	Практическое занятие №39. Инструмента анализа данных: диаграммы, виды диаграмм, применение в работе техника-технолога.	2	
Тема 3.8 Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 2, ПК 1.1., ПК 2.2., ПК 4.5
	Практическое занятие №40. Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов в электронных таблицах.	2	
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)		2	
ВСЕГО		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика и информационные технологии».

Оборудование кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

маркерная доска;

учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

компьютеры по количеству обучающихся;

локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;

лицензионное антивирусное программное обеспечение;

лицензионное специализированное программное обеспечение;

мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Профессиональное образование)

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с.

3. 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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

4. 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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

5. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.

6. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

4. Я класс

5. Урок цифры

6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор

7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

9. Анализ данных - Яндекс Практикум

10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

3.2.3 Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 133 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.6, 1.6., 1.9	<ul style="list-style-type: none"> – составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8	<ul style="list-style-type: none"> – фронтальный опрос – контрольное тестирование – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории)
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного	Тема 1.6, 1.7, 1.9, 3.8	<ul style="list-style-type: none"> - творческая работы - составление модели - разработка плана работы предприятия - составление отчетов по

сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		практическим работам
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Тема 1.6, 1.7, 1.9, 3.8	
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Тема 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 3.6, 3.8	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ П.М. Грунин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 17
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 23
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 25

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников - обсуждать результаты совместной работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья,

	<ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию 	<p>умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля

	<p>-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>В части физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	<p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p>	<p>-положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	---	--

	<p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	<p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p>	<p>-положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	---	--

	<p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	<p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p>	<p>-положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	--	--

	<p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <p>сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>В части трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); -владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	<p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p>	<p>-положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	---	--

	<p>осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none">-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;- давать оценку новым ситуациям;- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;- оценивать приобретенный опыт;- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.	
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		2	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Профессионально - ориентированное содержание		2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 4.3, ПК 4.4.
	2. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств	2	
Раздел 2.	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	66	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 4.3. ПК 4.4.

Основное содержание		50	
Учебно-тренировочные занятия		50	
2.1 Стрейтчинг (практические занятия)		2	
Тема 2.1. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	3. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, Стрейтчинг развитие основных физических качеств	2	
2.2. Гимнастика (практические занятия)		6	
Тема 2.2 (1)Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	4. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
Тема 2.2(2)Акробатика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	5.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов Освоение и совершенствование акробатической комбинации(последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	2	
	Девушки	Юноши	
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор,	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и	

	стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.2(3) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	6.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами. Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
2.3 Спортивные игры (практические занятия)			42	
Тема 2.3 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		10	
	7.Техника безопасности на занятиях баскетболом.		2	
	8 Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола;		2	
	9. Освоение и совершенствования техники ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		2	
	10.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		2	
	11.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		2	
Тема 2.3.(2) Волейбол	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		12	
	12.Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения		2	
	13. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками сверху на месте и в движении		2	
	14. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками снизу на		2	

	месте и в движении подача		
	15. Освоение и совершенствования техники нападающего удара и блокирования	2	
	16. Освоение и совершенствования техники подачи мяча, сдача контрольных нормативов	2	
	17. Освоение и совершенствования техники передачи мяча двумя руками снизу на месте и в движении подача	2	
Тема 2.3 (3) Теннис	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	10	
	18. Техника безопасности на занятиях теннисом.	2	
	19. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	2	
	20. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка)	2	
	21. Освоение и совершенствование техники толчка, наката и подрезки шарика.	2	
	22. освоение и совершенствование техники подачи и приема подачи	2	
Тема 2.4 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	10	
	23. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	24. Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	25. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	
	26. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	27. Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	
Методико-практические занятия		16	
Профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.5 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	28. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений	2	
	Практические занятия	2	
	Выполнение комплекса упражнений для коррекции осанки и телосложения различной функциональной направленности:	2	

	комплекс упражнений с гантелями, вольные упражнения на согласование движений рук и ног с другими частями тела		
Тема 2.6 Подготовка и сдача нормативов ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1,ПК 1.2.ПК 4.3.ПК 4.4.
	Практические занятия	6	
	29.Сдача нормативов ГТО 30, 60, 100 метров.	2	
	30Сдача нормативов ГТО прыжок в длину, челночный бег.	2	
	31.Сдача нормативов ГТО сгибание и разгибание рук в упоре лежа, поднимание туловища из положения лежа на спине.	2	
Тема 2.7 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1,ПК 1.2.ПК 4.3.ПК 4.4.
	Практические занятия	2	
	32.Самостоятельное проведение пульсометрии. Составление и проведение комплексов общеразвивающих упражнений	2	
Тема 2.8. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1,ПК 1.2.ПК 4.3.ПК 4.4.
	Практические занятия	4	
	33.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности: комплекс упражнений со скакалкой	2	
	34. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности: комплекс упражнений с теннисными мячами	2	
Тема 2.9 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1,ПК 1.2.ПК 4.3.ПК 4.4.
	Практические занятия	2	
	35. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) комплекс упражнений для осанки, мышц живота и спины упражнения для глаз	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (Дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные,ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2023
2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М.,2021
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2020
4. [www. minstm. gov. ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
5. [www. edu. ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
6. [www. olympic. ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
7. [www. gour32441. narod. ru](http://www.gour32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации)

3.2.2 Дополнительные источники

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (действующая редакция)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1, П-о/с, Тема 1.2, Р 2, Темы 2.1 - 2.4 П-о/с, Темы 2.5 - 2.9	– составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	– контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории)
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	– демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	– выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Р 1, Темы 1.2, П-о/с, Темы 2.5-2.9	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно - научных дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Н.С. Пелёвин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	25
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	26

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
<p>ОК 04. Эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>общения,</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма,

<p>применять стандарты антикоррупционног о поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК</p>	<p>07. В области экологического воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения

<p>в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<p>психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; <p>принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы</p>	<p>знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p>

2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия :</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 1. <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием	2	

	на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии		
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. <i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах		
Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)		
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте		

общественном месте (ЧС)	<i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)		
1.6 Как выявить и описать опасности в ситуации вынужденной природной автономии	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<i>Понятие:</i> опасности в ситуации вынужденной природной автономии <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации вынужденной природной автономии <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых здоровью и жизни человека может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации вынужденной природной автономии	2	
Раздел 2 Методы оценки риска		12	
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	2	
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия		
	Практическое занятие 5. <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по	2	

	<p>формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>		
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия	2	
	<p>Практическое занятие 6.</p> <p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>		
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Практические занятия	2	
	<p>Практическое занятие 7. <i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в</p>		

	общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 8. <i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков		
Тема 2.6. Как оценить риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск употребления алкоголя и наркотических препаратов в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков	2	
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		10	
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и	2	

		<p>продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением эковиозащитной техники и средств индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов</p>		
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		2	ОК 3; ОК 04; ОК 08
		Практические занятия	2	
	Практическое занятие 9. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья	<i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды		
	<i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию	<i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала		2	ОК 04; ОК 07
		Практические занятия	2	
	Практическое занятие 10. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения	<i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения		
	<i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников			

	дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения		
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 11. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	2	
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 12. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в	2	

	общественном месте		
Раздел 4 Основы военной службы		12	
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.		
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2	
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14.		

	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий</i> : Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.		
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия Практическое занятие 15. <i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий</i> : неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	2	
Раздел 5 Основы медицинских знаний		12	
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие <i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2	
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практические занятия Практическое занятие 16. <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	

Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 17. <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях		
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 18. <i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. <i>Правило</i> добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		10	
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 19. Экскурсия, фронтальная. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний работников производственного цеха» «Анализ источников опасностей на разных технологических этапах работы производственного цеха»		

	«Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний работников производственного цеха»		
Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 20 Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей. Перечень примерных тем проектов/исследований: «Сравнительный анализ рисков в работе работников производственного цеха в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»		
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 21 Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты Перечень примерных тем проектов/исследований: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты работников производственного цеха» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности работников производственного цеха в России и стране в Европе (на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты в производственном цехе на интернет-сайтах»		
Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 22 Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);		

	Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»		
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 4.3
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 23 Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.		
	Примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности в производственном цехе с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе работы в производственном цехе 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах в производственном цехе 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в производственном цехе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;

тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

имитаторы ранений и поражений;

образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

образцы средств пожаротушения (СП);

макет автомата Калашникова;

электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

интерактивная доска

Выход в локальную сеть.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: 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 // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161>.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458>.

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045>.

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>.

6. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для СПО / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.б; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П о/с, Р 2 П о/с, Р 3 П о/с	Кейс-задание; Старт задание Задание исследование; Задание-эксперимент;

применительно к различным контекстам		<p>Фронтальный опрос; Графический диктант; Защита алгоритма оказания первой помощи; Защита презентаций; Тестирование; Тест задание Защита работ прикладного модуля Выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;</p>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р - П-о/с, Р - П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6; Р - П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3,3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИКА**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественно - научных дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Л. П. Демина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2.	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	18
3.	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	24
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих **целей**:

формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;

формирование естественно-научной грамотности;

овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;

освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;

овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);

овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;

формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих **задач**:

приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;

освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;

формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;

приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;

формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности,

характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

практически использовать физические знания;

оценивать достоверность естественно-научной информации;

использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

отличать гипотезы от научных теорий;

делать выводы на основе экспериментальных данных;

приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

применять полученные знания для решения физических задач;

определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями,

	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>решении физических задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и

<p>финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)
<p>ОК 04. Эффективно</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию,</p>	<p>- овладеть умениями работать в группе с</p>

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических</p>	<p>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и</p>

	<p>культурных традиций и народного творчества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>В области трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>В области экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.</p>	<p>- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>- сформировать умения распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд,</p>
--	--	---

		<p>электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной.</p>
<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного</p>

	<p>соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.</p>	<p>труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; - овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;

	<p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	<p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</p>
<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений. б) самоконтроль: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием</p>

	<p>владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.</p>	<p>цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>- сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.</p>
--	---	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Физика»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
1. Основное содержание	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия	12
2. Профессионально-ориентированное содержание	6
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:	2	ОК 03, ОК 05 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 3.2
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Физическая величина. Физические законы. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин	1	
	Профессионально ориентированное содержание Значение физики при освоении специальностей СПО. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Границы применимости физических законов и теорий.	1	
Раздел 1. Механика		12	
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала:	4	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 07
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала:	4	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 07
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала:	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических	3	

	исследований, границы применимости классической механики		ПК 3.1, ПК 3.2
	Профессионально ориентированное содержание Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Решение задач с профессиональной направленностью.	1	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		16	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	6 4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы Лабораторная работа 1. Изучение одного из изопроцессов	2 2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.	4 3	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Профессионально ориентированное содержание Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы	1	ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 3.2
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	6 4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы Лабораторная работа 2. Определение влажности воздуха	2 2	
Раздел 3. Электродинамика		20	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического	4 4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07

	поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов		
Тема 3.2	Содержание учебного материала:	8	
Законы постоянного тока	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	3	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 3.2
	Профессионально ориентированное содержание Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.	1	
	Лабораторные работы:	4	
	Лабораторная работа 3. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	2	
	Профессионально ориентированное содержание Лабораторные работы: Лабораторная работа 4. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала:	2	
Электрический ток в различных средах	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала:	2	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 3.5	Содержание учебного материала:	4	
Электромагнитная индукция	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции	2	
Раздел 4. Колебания и волны		4	
Тема 4.1	Содержание учебного материала:	2	

Механические колебания и волны	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала: Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	2 2	 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 5. Оптика		8	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	4 2	 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 6 . Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала: Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	2 2	 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала: Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2 2	 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 6. Квантовая физика		4	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала: Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм.	2 2	 ОК 01, ОК 02

	Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:	2	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
Раздел 7. Строение Вселенной		4	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы. Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	4	
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна. Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	2	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 07
	Лабораторные работы:	2	
	Лабораторная работа 7. Изучение карты звездного неба	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

Весы технические с разновесами;

Комплект для лабораторного практикума по оптике;

Комплект для лабораторного практикума по механике;

Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;

Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);

Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);

Амперметр лабораторный;

Вольтметр лабораторный;

Колориметр с набором калориметрических тел;

Термометр лабораторный;

Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;

Барометр-анероид;

Блок питания регулируемый;

Веб-камера на подвижном штативе;

Видеокамера для работы с оптическими приборами;

Генератор звуковой;

Гигрометр (психрометр);

Груз наборный;

Динамометр демонстрационный;

Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;

Манометр жидкостной демонстрационный;

Метр демонстрационный;

Микроскоп демонстрационный;

Насос вакуумный Комовского;

толик подъемный;

Штатив демонстрационный физический;

Электроплитка;

Набор демонстрационный по механическим явлениям;

Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;

Набор демонстрационный по механическим колебаниям;

Набор демонстрационный волновых явлений;

Ведерко Архимеда;

Маятник Максвелла;

Набор тел равного объема;

Набор тел равной массы;

Прибор для демонстрации атмосферного давления;

Призма, наклоняющаяся с отвесом;
Рычаг демонстрационный;
Сосуды сообщающиеся;
Стакан отливной демонстрационный;
Трубка Ньютона;
Шар Паскаля;
Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
Набор демонстрационный по газовым законам;
Набор капилляров;
Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
Цилиндры свинцовые со стругом;
Шар с кольцом;
Высоковольтный источник;
Генератор Ван-де-Граафа;
Дозиметр;
Камертоны на резонансных ящиках;
Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
Комплект проводов;
Магнит дугообразный;
Магнит полосовой демонстрационный;
Машина электрофорная;
Маятник электростатический;
Набор по изучению магнитного поля Земли;
Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
Набор демонстрационный по полупроводникам;
Набор демонстрационный по постоянному току;
Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
Набор демонстрационный по электродинамике;
Набор для демонстрации магнитных полей;
Набор для демонстрации электрических полей;
Трансформатор учебный;
Палочка стеклянная;
Палочка эбонитовая;
Прибор Ленца;
Стрелки магнитные на штативах;
Султан электростатический;
Штативы изолирующие;
Электромагнит разборный;
Набор демонстрационный по геометрической оптике;
Набор демонстрационный по волновой оптике;
Спектроскоп двухтрубный;
Набор спектральных трубок с источником питания;
Установка для изучения фотоэффекта;
Набор демонстрационный по постоянной Планка.
При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учебное пособие для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учебное пособия для учреждений сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева, Л.И. Васильев. — М., 2021.

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учебное пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А.В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2021.

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный УМК для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2021

Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений СПО - М.,2021

Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Сборник задач. — М., 2021.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: Решения задач. — М., 2021.

Трофимова Т. И., Фирсов А. В. Физика. Справочник. — М., 2021.

Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: уч. для образ учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И. Трофимовой - М.,2021

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).

www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).

www.booksgid.com (Bookэ Gid. Электронная библиотека).

www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).

www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

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

<https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).

www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).

www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).

www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).

www.kvant.mcsme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

3.2.2. Дополнительные источники:

Дмитриева В. Ф., Васильев Л. И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: методическое пособие. — М., 2021.

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (действующая редакция)

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (действующая редакция) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - Фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - Дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - Дифференцированный зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - Дифференцированный зачет
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деловой игры; - Дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2.	

	Раздел 5. Темы 5.1, 5.2, 5.3. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3. Раздел 3. Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5. Раздел 4. Темы 4.1, 4.2. Раздел 6. Темы 6.1, 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2.	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.	
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.	
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.	
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Введение Раздел 1. Тема 1.3. Раздел 2. Тема 2.2. Раздел 3. Тема 3.2.	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
математических и естественнонаучных
дисциплин

Протокол №_ от «_» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«_» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования и примерной рабочей программы учебной дисциплины Химия, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ Л.Н. Шмелева

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика программы учебной дисциплины	стр. 4
2.Структура и содержание учебной дисциплины	18
3.Условия реализации программы учебной дисциплины	31
4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	34

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины Химия

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически
--	---	--

		<p>обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" и ", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, реформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества)
--	--	--

		<p>продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими
--	--	---

		<p>экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("и""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; - объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
<p>ОК 02. Использовать</p>	<p>В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения,</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при</p>

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, 	<p>нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию
---	---	--

	<p>информационной безопасности личности;</p>	<p>неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>- уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <p>владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p>
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид – анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; <p>развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>основе этих результатов;</p> <p>-уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; -использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с

		<p>химией;</p> <p>- уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.</p>
<p>ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p>	<p>сформировать представления о: роли и месте химии в современной научной картине мира, о системообразующей роли химии в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-химиков в развитие науки; понимание химической сущности наблюдаемых явлений; роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач в условиях постоянного изменения научных технологий;</p> <p>сформировать умения планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и</p>	
--	--	--

	<p>практическую области жизнедеятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>работа с информацией:</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	
<p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>В области трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</p> <p>готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <p>-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в</p>	<p>Сформировать представления о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности;</p> <p>сформировать представления о: роли и месте химии в современной научной картине мира,</p> <p>о системообразующей роли химии в развитии естественных наук, техники и современных технологий,</p> <p>о вкладе российских и зарубежных ученых-химиков в развитие науки; понимание химической сущности наблюдаемых явлений;</p> <p>роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач в условиях постоянного изменения научных технологий;</p> <p>сформировать умения планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при</p>

	<p>окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи</p>	<p>нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;</p> <p>сформировать систему химических знаний, которая включает: фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>сформировать умение анализировать химическую информацию;</p> <p>сформировать умение владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений;</p> <p>сформировать умение проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества;</p> <p>сформировать умения использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их безопасным применением;</p> <p>сформировать умения устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать</p>
--	--	--

	<p>результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	<p>химические реакции; сформировать умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)</p>
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
Основное содержание	102
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	42
Практические занятия	42
лабораторные занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание (содержание Прикладного модуля)	42
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	22
лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	18
Всего	162

2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		102	
Раздел 1. Основы строения вещества		8	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.	4	
	Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1. Решение практических заданий на составление электронно – графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики на звание соединений по номенклатуре Международного союза теоретической и прикладной химии тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в	2	

	периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		12	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия).		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие 3. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена.	2	
	Практическое занятие 4. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/ или содержит примеси.	2	
	Практическое занятие 5. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
Практическое занятие 6. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Реакции гидролиза. Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами и их	2	

	реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.		
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	24	
Тема 3.1.	Основное содержание	8	ОК 01
Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Теоретическое обучение	4	ОК 02
	1. Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	4	
	2. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические изоморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 7. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2	
	Практическое занятие 8. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	2	
Тема 3.2.	Основное содержание	12	ОК 01
Физико-химические свойства неорганических веществ	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	6	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.		
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.		

	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 9. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
	Практическое занятие 10. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 2. Свойства металлов и неметаллов. Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 11. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в отраслях пищевой промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи.	2	

	Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 12. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.). Составление полных и сокращенных структурных формул органических отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	10	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	10	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;		
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;		
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;		
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).		
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 13. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
Лабораторные занятия	2		
Лабораторная работа 3. Получение этилена и изучение его свойств. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств.	2		

	Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	8	
	1. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.	8	
	2. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.		
	3. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.		
	4. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).		
	Практические занятия	2	
Практическое занятие 14. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2		
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.		

	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 15. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа 4. Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.	2	
Тема 5.2.	Основное содержание	8	
Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Теоретическое обучение	2	ОК 01 ОК 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 16. Принцип Ле - Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	2	
	Практическое занятие 17. Решение практико - ориентированных заданий на применение принципа Ле - Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 5. Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия. Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле - Шателье.	2	
Раздел 6.	Дисперсные системы	10	

Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 18. Решение задач на приготовление растворов.	2	
	Практическое занятие 19. Решение практико - ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление растворов. Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа 7. Исследование дисперсных систем. Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 20. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов)с использованием качественных аналитических реакций.	2	

	Лабораторная работа 8. Аналитические реакции анионов. Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 21. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа 9. Качественные реакции на отдельные классы органических веществ. Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций /или схем.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		42	
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02
	Практические занятия	6	ОК 04
	Практическое занятие 22. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	ОК 07
	Практическое занятие 23. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	ПК 3.1, ПК 3.2
	Практическое занятие 24. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		36	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в	Основное содержание	8	ОК 01
	Лабораторные занятия	2	ПК 3.1, ПК 3.2
	Лабораторная работа 10 . Основы лабораторной практики. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное	2	

профессиональн ых лабораториях	оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 25. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	
	Практическое занятие 26. Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	2	
	Практическое занятие 27. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.1, ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 28. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа 11 . Определение рН воды и ее кислотности. Определение рН среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.	2	
Тема 9.1.3.	Основное содержание	6	ОК 01

Химический контроль качества продуктов питания	Теоретическое обучение	2	ОК 02 ОК 07 ПК 3.1, ПК 3.2
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 29. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов. Изучение предложенных блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро- и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа 12. Исследование продуктов питания на наличие углеводов. Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.1, ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 30. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб почвы.	2	
	Лабораторная работа 13. Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.		

	Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение рН почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1, ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 31. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2	
	Практическое занятие 32. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2	
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 14 . Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро-и микроэлементы).	2	
Лабораторная работа 15. Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	2		
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		18	
Всего		162	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): - наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедийная доска, указка - презентер для презентаций.

Лабораторное оборудование: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Рудзитис Г.Е. Фельдман Ф.Г. Химия (базовый уровень) - М.: Просвещение. 2020. – С. 450

2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия (базовый уровень) - Акционерное общество Издательство “Просвещение” М.: Просвещение. 2021. – 237с.

3. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И., Дроздов А.А., Лунин В.В.; под редакцией Лунина В.В. Химия (базовый уровень) - ООО Дрофа Акционерное общество Издательство “Просвещение” М.: Просвещение. 2020. – 504с.

4. Другова Е.А., Велединская С.Б., Журавлева И.И., Дорофеева М.Ю. Использование инструментов педагогического дизайна для обеспечения качества смешанного обучения / Томский государственный университет. – Томск: Изд-во Томского гос. ун-та, 2021 – 64 с.

5. Тарханова И. Ю., Харисова И. Г. Образовательные технологии формирования универсальных компетенций студентов вуза // Ярославский педагогический вестник. – 2021. – №. 5. – 136-145с.

Электронные книги

1. Куценко, С.А. Методы решения и сборник контрольных задач по химии: Учебное пособие / С.А. Куценко, Д.В. Цымай, К.Ю. Фроленков. – Орел: ОрелГТУ, 2021 – 189 с.

2. Загурский И.Н., Загурская И.Н. Лабораторные работы по химии. - Орел: Орел ГТУ, 2021. - 150 с.

3. Куценко С.А., Комова В.И., Цымай Д.В., Винокуров А.Ю. Химия: учебно-методическое пособие Орел: ФГБОУ ВПО "Госуниверситет УНПК", 2020 г., 112 с.

3.2.1 Дополнительные источники

1. Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2020. — 168 с.
 2. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для СПО / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.
 3. Шевницына, Л. В. Химия: учебное пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев. — Новосибирск: НГТУ, 2021. — 92 с.
 4. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
 5. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
 6. Алов, Н. В. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. В 2-х т.: Учебник / Н. В. Алов. - М.: ИЦ Академия, 2020. - 768 с.
 7. Артемов, А. В. Физическая химия: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования / А. В. Артемов. - М.: ИЦ Академия, 2020. - 288 с.
 8. Саенко, О. Е. Аналитическая химия: Учебник для средних специальных учебных заведений / О. Е. Саенко. — Рн/Д: Феникс, 2021. — 287 с.
 9. Рогожин, В. В. Биохимия растений: Учебник / В. В. Рогожин. — СПО.: ГИОРД, 2021. — 432 с.
 10. Б. Блум. Таксономия Образовательных Целей: Сфера Познания. — 1956.
<http://gu-unpk.ru/chair/chemistry/study> (Госуниверситет — УНПК)
- Интернет ресурсы для обучающихся
1. <http://www.xumuk.ru/> сервисы: Неорганические реакции, Органические реакции, Молярные массы, Форматирование формул, Редактор формул, Уравнивание реакций, Электронное строение атомов, Игра «Таблица Менделеева», Термодинамические свойства, Конвертер величин, Гальванопара)
 2. <http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/> (Сайт химического факультета МГУ).
 3. Основы химии. Интернет-учебник (<http://www.hemi.nsu.ru/index.htm>)
 4. Основы химии. Начальный курс химии,
 5. Сайт с коллекциями интерактивных периодических таблиц:
<http://www.periodictable.ru/index.html>
 6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096>. — Режим доступа: для авториз. пользователей
 7. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195532>
 8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167183>
 9. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096>
- Интернет ресурсы для преподавателей
1. Wiggins G., Mc. Tighe J. Understanding by Design Guide to Advanced Concepts in Creating and Reviewing Units. 2012. — 136 pp.
 2. ФГОС СПО // Сопровождение деятельности по внедрению новых и актуализированных ФГОС СПО [Электронный ресурс] // сайт. — Режим доступа: <https://spo-edu.ru/fgos/>.
 3. Ментальная карта: декомпозиция результатов обучения по дисциплине химия [Электронный ресурс] // сайт. — Режим доступа: <https://www.mindomo.com/mindmap/ee26b521837846df83f285d952157e0a>.
 4. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования [Электронный ресурс] // сайт. — Режим доступа: <https://docs.edu.gov.ru/document/e2f7e224620a8aec7814ff53e623379b/download/3698/>.
 5. Велединская С. Б., Дорофеева М. Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-

learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

6. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: технология проектирования учебного процесса [Электронный ресурс] / Blended learning course design technology // Открытое и дистанционное образование: журнал / Ассоциация образовательных и научных учреждений "Сибирский открытый университет". — 2015. — т. 2, № 43. — [С. 12-19]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24004873>

7. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективное сопровождение электронного обучения: технологии вовлечения и удержания учащихся [Электронный ресурс] // Образовательные технологии. — 2015. — № 3. — [С. 104-115]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=25777474>

8. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

9. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: технология проектирования учебного процесса [Электронный ресурс] / Blended learning course design technology // Открытое и дистанционное образование: журнал / Ассоциация образовательных и научных учреждений "Сибирский открытый университет". — 2015. — т. 2, № 43. — [С. 12-19]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24004873> 9. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю.

10. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Эффективность электронного обучения: система требований к электронному курсу [Электронный ресурс] / The effectiveness of e-learning: online course requirements // Открытое и дистанционное образование. — 2016. — № 2 (62). — [С. 62-68]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. — Свободный доступ из сети Интернет. Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=26137612http://journals.tsu.ru/ou/&journal_page=archive&id=1413&article_id=28442 46

11. Эффективное сопровождение электронного обучения: технологии вовлечения и удержания учащихся [Электронный ресурс] // Образовательные технологии. — 2015. — № 3. — [С. 104-115]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=25777474>

12. Велединская С.Б., Дорофеева М.Ю. Смешанное обучение: секреты эффективности [Электронный ресурс] // Высшее образование сегодня. — 2014. — № 8. — [С. 8-13]. — Заглавие с экрана. — Доступ по договору с организацией-держателем ресурса. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=22015247>

13. Michael Horn. Forget about Blended Learning Best Practices [Электронный ресурс]. — 2012. — Режим доступа: <http://thejournal.com/articles/2012/03/01/forget-about-blended-learningbest-practices.aspx>, свободный.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

№		Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия
I	Основное содержание			
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
2		Раздел 2. Химические реакции	Составлять уравнения и схемы химических реакций	
2.1	ОК 01	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов

				реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.
2.2	ОК 01	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	
3.1	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.
3.2	ОК 01 ОК 02	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные

				теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ. 4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».
3.3	ОК 01 ОК 02	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.
3		Раздел 3. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	
4.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
4.2	ОК 01 ОК 02	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».
4.3	ОК 01 ОК 02	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.

		веществ в промышленности	свойствами	
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Исследовать равновесия и скорость химических реакций	
5.1	ОК 01 ОК 02	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
5.2	ОК 01 ОК 02	Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».
6		Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать дисперсные системы	
6.1	ОК 01 ОК 02	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.
6.2	ОК 01	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.
7.		Раздел 7.	Исследовать свойства	

		Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций	
7.1	ОК 01	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
7.2	ОК 01	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.
II	Профессионально-ориентированное содержание			
8		Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: Искусственная пища. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. Будущие материалы для производства продуктов растительного происхождения. Тепловые процессы производства продуктов на основе растительного сырья. Лекарства на основе растительных препаратов.
9.1		Раздел 9.1 Исследование и химический анализ объектов	Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере	Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)

		биосферы		
9.1.1	ОК 01 ПК 3.1 ПК 3.2	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).
9.1.2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	Химический анализ проб воды	Исследовать химический состав проб воды	1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа: – Определение рН воды и ее кислотности
9.1.3	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа: – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт); на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).
9.1.4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 3.1 ПК 3.2	Химический анализ проб почвы	Исследовать химический состав проб почвы	1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». 2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения». 3. Лабораторная работа: Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.
9.1.5	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 3.1	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Возможные темы проектов: 1. Исследование состава минеральной

	ПК 3.2		<p>воды и рекомендации по ее использованию на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Исследование разрушающего действия природной воды оборудование переработки природного сырья</p> <p>3. Составление проекта огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв.</p> <p>4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.</p> <p>5. Исследование качества питьевой воды.</p> <p>6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.</p> <p>7. Устранение жесткости воды на предприятиях общественного питания малого бизнеса</p>
--	--------	--	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БИОЛОГИЯ**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования
по специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность образовательной программы: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____ от « _____ » 20__ г.

Председатель МЦК
_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе ФГОС среднего общего образования, примерной рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФБГОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (протокол №14 от 30 ноября 2022 года)

Составитель _____ В.П. Сборщикова

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	14
3. Условия реализации программы дисциплины	39
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	40

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

Задачи:

Сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

Развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

Сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

Развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

Сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

Сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности, материнства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определить цели деятельности, задавать параметры, и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски и последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыкам и решения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательств своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать знания о месте и роли биолога в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых-биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: <p>Основополагающие биологические термины и понятия (понятия, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера, метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);</p> <p>Биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза ЧС. Дарвина; теория биогенеза В.Н. Сукачёва; учение Н.И. Вавилова — о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Свертцова — о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского — о биосфере;</p> <p>Законы (единообразии потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов наследственной изменчивости Н .И. Вавилова,</p>

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- способность их использования в познавательной и социальной практике

генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);

Принципы (чистоты гамет, комплиментарности);

Правила (минимума Ю. Либеха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);

Гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

- сформировать умение раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;
- сформировать умение раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;
- уметь выделять существенные признаки: строение вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточным и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;

Биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередование направлений эволюции; круговорот веществ и потока энергии в экосистемах;

- приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых биологией: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между используемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;

- сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетки, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза. Митоза. Мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организма к среде обитания, влияние компонентов экосистем. Антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращения энергии в биосфере;

- сформировать умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов среды обитания; единство человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия и видов экосистем как условие существования природы и человечества;

- сформировать умение решать биологические задачи,

		<p>составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умение критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологий и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умение создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и</p>	<p>В области ценности научного познания: - сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умение критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных

<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии, рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценить этические аспекты современных исследований в области биотехнологий и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать работая в коллективе команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>Б) совместная деятельность:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умение критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - интерпретировать этические аспекты современных

	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений работников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>исследований в биологии, медицине, биотехнологии, рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценить этические аспекты современных исследований в области биотехнологий и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биолога
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экологических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем 	<p>-владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и систем; способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе</p>
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной 	<p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и</p>

<p>оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том</p>	<p>превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p>
--	---	---

числе при создании учебных и социальных проектов;
формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:
владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
создавать тексты в различных форматах с учетом

	<p>назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p>сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p>	<p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p>

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	162
в т.ч.	
Основное содержание	120
В. Т. Ч.:	
теоретическое обучение	76
практические занятия	32
лабораторные занятия	12
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
теоретическое обучение	8
практические занятия	14
лабораторные занятия	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		40	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 2
	Теоретическое обучение:	2	
	1. Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геогеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии.	2	
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидо-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, дифференциальное центрифугирование, культура клеток.	2	
Тема 1.3. Биологические важные химические соединения.	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. 2. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 1. Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологические активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем.	2	
	Лабораторные занятия:	4	
	Лабораторная работа 1. “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация	2	

	наблюдаемых явлений. Формулирование выводов.		
	Лабораторная работа 2. “Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов” Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов.	2	
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток.	Основное содержание	8	
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Клеточная теория (Т.Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток. Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. 2. Органоиды клетки. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксиомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 2. Устройство микроскопа и правила работы с ним	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа 3. “Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)” Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов.	2	
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Основное содержание	4	
	Теоретическое обучение:	2	ОК 01 ОК 02
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК-двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды	2	

	РНК. Функции РНК в клетке.		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 3. Решения задач на определение последовательности нуклеотидов.	2	
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	Основное содержание	4	
	Теоретическое обучение:	2	ОК 01 ОК 02
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постереплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 4. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК.	2	
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни.	Основное содержание:	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК- содержащих вирусов, РНК – содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 5. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем.	2	
Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемоситнез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы.	4	

	2. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание.		
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	Основное содержание:	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. 2. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов.	4	
Раздел 2. Строение и функции организма.		46	
Тема 2.1. Строение организма.	Содержание	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	4	
	1. Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	4	
	2. Функциональная система органов. Ткани растений, ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции.		
	Основное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 6. Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем.	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов.	Содержание	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	2	
	1. Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение. Фрагментация. Клонирование. Половое размножение. Формы размножения организмов изучаются углубленно на примере организма растений.	2	
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника).	2	

	Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология.		
Тема 2.4. Онтогенез растений	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Период онтогенеза растений.	2	
Тема 2.5. Основные понятия генетики	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Гены. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический.	2	
Тема 2.6. Закономерности наследования	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2
	Теоретическое обучение:	4	
	1. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. 2. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности.	4	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 7. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания. Генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у растений.		
Тема 2.7. Взаимодействие генов	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Взаимодействие неаллельных генов.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 8. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания. Генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у растений.	2	

Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов. Нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом.	2	ПК 1.1 ПК 1.2
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 9. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания. Генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у растений.	2	
Тема 2.9. Генетика пола	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом.	2	
	Практическое занятие:	2	
	Практическое занятие 10. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания.	2	
Тема 2.10. Генетика человека	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый. Цитогенетический. Биохимический, популяционно-статистический. Наследованные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	2	
	Практическое занятие:	2	
	Практическое занятие 11. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека.	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение:	4	ОК 02
	1. Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственные и ненаследственные. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). 2. Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной	4	ОК 04

	изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций.		
	Практическое занятие:	4	
	Практическое занятие 12. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.	2	
	Практическое занятие 13. Изучение морфологического критерия вида на живых растениях или гербарных материалах. Выявление изменчивости у особей одного вида.	2	
Тема 2.12. Селекция организмов	Основное содержание	2	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм. Алгоритм решения задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания.	2	
Раздел 3. Теория эволюции		22	
Тема 3.1. История эволюционного учения	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	ОК 04
	1. Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и ее значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. 2. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира.	4	
Тема 3.2. Микроэволюция	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение:	6	
	1. Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. 2. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяции: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). 3. Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результата микроэволюции	6	

Тема 3.3. Макроэволюция	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Свертцов). Пути достижения биологического процесса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции.	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на земле	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	ОК 04
	1. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. 2. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	4	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 14. Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.5 Происхождение человека-антропогенез	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	ОК 04
	Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки- предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп- древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 15. Время и пути расселения человека по планет. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека. Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Раздел 4. Экология		24	
Тема 4.1 Экологические	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 07

факторы и среды жизни	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю.Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие 16. Приспособленность организмов к среде обитания.	2	
Тема 4.2 Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение:	4	ОК 02
	1 Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша Вида. Экологически характеристики популяции. Сообщества экосистемы. Биоценоз его структура (В.Н. Сучкачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурны компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.	4	ОК 07
	2. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов.		
	Практические занятия:	2	
Практическое занятие 17. Составление цепей питания. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2		
Тема 4.3 Биосфера – глобальная экологическая система	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение:	4	ОК 02
	1. Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы.	4	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
Практическое занятие 18. Решение практико-ориентированных расчётных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания	2		
Тема 4.4 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Антропогенное воздействие на биосферу. Загрязнения антропогенного воздействия (химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления). Антропогенное воздействие на биосферу. Воздействие на гидросферу (загрязнения и их источники, истощения вод). Воздействие на литосферу (деградация почвы, воздействие на горные породы, недра).	2	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2

	Антропогенные воздействия на биотические сообщества (леса и растительные сообщества, животный мир).		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 19. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.	2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	ОК 04
	1. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств.	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие 20. Определение суточного рациона питания.	2	
	Практическое занятие 21. Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	1. Лабораторная работа 5. Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры) Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		4	
Раздел 5. Биология в жизни		4	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	4	ОК 01
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	2	ОК 02
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие 22. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса:	2	

	представления результатов решения кейсов (выступления с презентации).		
Раздел 6. Биоэкологические исследования		8	ОК 01
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	ОК 04
	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	ОК 07
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа 6. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов. Лабораторные работы на выбор по мини группам: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетание влияние температуры и углеводов и роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие 23. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта. Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества под поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений Первый этап выполнения проекта: Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования	2	
	Лабораторные задания	2	
	Лабораторная работа 7. Второй этап выполнения проекта: подготовка необходимой посуды и материала эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка, включение	2	

	<p>эксперимента/ сбор материала выбранных в точках отбора проб</p> <p>Третий этап выполнения проекта: получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных.</p> <p>Четвертый этап выполнения проекта: выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа</p>		
Промежуточная аттестация (экзамен)		18	
Всего:		162	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Эффективность преподавания курса биологии зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Основные печатные издания

1. Кузнецова Т.А. Общая биология. Теория и практика: Учебное пособие / Т.А. Кузнецова, И.А. Баженова. — СПб.: Лань, 2023
2. Максимов В. И., Остапенко В. А., Фомина В. Д. и др. Биология человека. Учебник. — М.: Лань, 2022
3. Мамонтов С.Г. Общая биология (СПО) / С.Г. Мамонтов, В.Б. Захаров. — М.: КноРус, 2021
4. Нетрусов А.И. Биология. Университетский курс: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова. — М.: ИЦ Академия, 2022
5. Козлова И. И., Волков И. Н., Мустафин А. Г. Биология. Учебник. — М.: ГЭОТАР-Медиа, 2023
6. Колесников С.И. Общая биология (для спо) / С.И. Колесников. — М.: КноРус, 2019
7. Константинов В.М. Общая биология: Учебник / В.М. Константинов. — М.: Академия, 2019.

3.2.1 Дополнительные источники

1. Бауэр Э.С. Теоретическая биология / Э.С. Бауэр; Сост. и прим. Ю.П. Голикова; Вступ. ст. М.Э. Бауэр. — СПб.: Росток, 2019
8. Жегунов Г.Ф., Леонтьев Д.В., Щербак Е.В. Биология клетки. Физико-химические, структурно-функциональные и информационные основы. — М.: Ленанд, 2019
9. Захваткин Ю. А. Биология насекомых. — М.: Либроком, 2021.
10. Ивчатов А.Л. Химия воды и микробиология: Учебник / А.Л. Ивчатов, В.И. Малов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019
11. Инженерная биология. Учебник / Сухоруких Ю. И. — М.: Лань, 2019
12. Камышева К.С. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии: Учебное пособие / К.С. Камышева. — Рн/Д: Феникс, 2020
13. Караулов А.В. Иммунология, микробиология и иммунопатология кожи / А.В. Караулов, С.А. Быков, А.С. Быков. — М.: БИНОМ, 2022
14. Кисленко В.Н. Часть 1. Общая микробиология. В 2-х т. Ветеринарная микробиология и иммунология: Учебник / В.Н. Кисленко, Н.М. Колычев. — М.: Инфра-М, 2022
15. Козарь М. В., Супряга А. М., Филиппова А. В. и др. Биология. Учебник / Чебышев Н. В. — М.: Academia, 2023
16. Коротяев А.И. Медицинская микробиология, иммунология и вирусология: Учебник для медицинских вузов / А.И. Коротяев, С.А. Бабичев. — СПб.: СпецЛит, 2023
17. Красникова Л.В. Микробиология: Учебное пособие / Л.В. Красникова. — СПб.: Троицкий мост, 2023

18. Общая биология: Учебник / Под ред. Константинова В.М.. — М.: Academia, 2019
19. Пак В.В. Биология: Учебник / Н.П. Лысенко, В.В. Пак, Л.В. Рогожина; Под ред. Н.П. Лысенко. — СПб.: Лань, 2019
20. Просветов Г. И. История биологии. Учебно-практическое пособие. — М.: Альфа-Пресс, 2022
21. Слесаренко Н.А. Основы биологии размножения и развития. Учебно-методическое пособие для ВО. — М.: Лань, 2023
22. Тейлор Д. Биология: в 3-х томах. — М.: Лаборатория знаний, 2022
23. Тулякова О. В. Биология. Учебное пособие. — М.: Директмедиа Паблишинг, 2023
24. Шустанова Т. А. Биология в схемах, таблицах и рисунках. Учебное пособие. — М.: Феникс, 2020.
25. Шустанова Т. А. Репетитор по биологии. Готовимся к ЕГЭ и ОГЭ. Для поступающих в медицинские учебные заведения. — М.: Феникс, 2020.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка - Структурно-функциональная единица живого	
ОК 02	Тема № 1.1. Биология как наука	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
ОК 02	Тема № 1.2. Общая характеристика жизни	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема № 1.3. Биологически важные химические соединения	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания», «Гидрофильно- гидрофобные свойства липидов»
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема № 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)», «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»
ОК 01	Тема № 1.5.	Фронтальный опрос
ОК 02	Структурно - функциональные	Разработка глоссария

	факторы наследственности	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов
ОК 01 ОК 02	Тема № 1.6. Процессы матричного синтеза	Фронтальный опрос Тест «Процессы матричного синтеза» Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02 ОК 04	Тема № 1.7. Неклеточные формы жизни	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)
ОК 02	Тема № 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
ОК 02 ОК 04	Тема №1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	
ОК 02 ОК 04 ПК1.1 ПК 1.2	Тема № 2.1. Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)

ОК 02 ПК1.1 ПК 1.2	Тема № 2.2. Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 04	Тема № 2.3. Онтогенез животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос
ОК 02 ОК 04	Тема № 2.4. Онтогенез растений	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02	Тема № 2.5. Основные понятия генетики	Разработка глоссария Тест
ОК 02 ОК 04 ПК1.1 ПК 1.2	Тема № 2.6. Закономерности наследования	Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема № 2.7. Взаимодействие генов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02 ПК1.1	Тема № 2.8. Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании,

ПК 1.2		составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема № 2.9. Генетика пола	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема № 2.10. Генетика человека	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема № 2.11. Закономерности изменчивости	Тест Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02	Тема № 2.12. Селекция организмов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
Раздел 3. Теория эволюции		
ОК 02 ОК 04	Тема № 3.1. История эволюционного учения	Фронтальный опрос Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02	Тема № 3.2. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов

ОК 02	Тема № 3.3. Макроэволюция	Оцениваемая дискуссия Разработка глоссария терминов
ОК 02 ОК 04	Тема № 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	Фронтальный опрос Подготовка и представление устного сообщения и ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира
ОК 02 ОК 04	Тема № 3.5. Происхождение человека - антропогенез	Фронтальный опрос Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: "Эволюция современного человека", "Время и пути расселения человека по планете", "Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека", "Человеческие расы", обсуждение
	Раздел 4. Экология	
ОК 01 ОК 07	Тема № 4.1. Экологические факторы и среды жизни.	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема № 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практика- ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Тема № 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест Решение практика- ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
ОК 01 ОК 02	Тема № 4.4. Влияние антропогенных	Тест Решение практика- ориентированных

ОК 04 ОК 7 ПК1.1 ПК 1.2	факторов на биосферу	расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания
ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК1.1 ПК 1.2	Тема № 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнения практических заданий: "Определение суточного рациона питания", "Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности" Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
	Профессионально-ориентированно содержание Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 1.2	Тема 5.1 Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Раздел 6. Биоэкологические исследования	Представление результатов выполнения учебно- исследовательских проектов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	Выполнение лабораторных работ на выбор в минигруппах: Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых

		<p>клеток</p> <p>Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток</p>
--	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.
Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Составил преподаватель Мурузин В.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

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 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, ОК 06, ПК 3.1.

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 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8	<u>Уметь:</u> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; 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	<u>Знать:</u> основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; 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; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли

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	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа</i>	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. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		56/14	
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание учебного материала	10/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	1.Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года.	8	
	2. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления.		
	3. Общественно-политическое развитие России в период президентства Б.Н. Ельцина		
	4. Первые реформы Президента В.В. Путина. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 1. Составление конспекта «Первые реформы Президента В.В.Путина».	2		
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала	10/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	1.«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара	8	
	2.Экономический курс В.С. Черномырдина.		
	3.Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.		
	4.Экономические проблемы России 1990х годов. Итоги социально-экономического развития России в 1990-е гг.		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 2. Составление конспекта «Реформы Е.Т. Гайдара».	2		
Тема 1.3. Кризис государственности	Содержание учебного материала	10/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1
	1.Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия	8	

на Северном Кавказе и его преодоление	2.Вторая чеченская война.		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	3.Проблемы восстановления Чечни.		
	4.Радикальный исламизм и терроризм. Национальная политика на Северном Кавказе		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Составление конспекта по теме: «Проблемы восстановления Чечни».	2	
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	1.Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.) Содружество независимых государств (СНГ)	6	
	2. Участие России в международных организациях: Таможенный союзе; ЕврАзЭС; БРИКС. Договор о коллективной безопасности.		
	3. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Составление конспекта: «Участие России в международных организациях»	2	
	Практическое занятие № 5. Составление конспекта: Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2	
Тема 1.5. Наращение кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	1.Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	4	
	2.Референдум о национальном самоопределении в Крыму. Российско-украинские отношения в 2014-2023гг. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта по теме «Образование Крымского федерального округа Российской Федерации.»	2	
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2,
	1.Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей.	6	

культуре на рубеже XX – XXI вв.	2. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.		ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	3. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Составление аналитического обзора: «Театр, кино, телевидение в России на рубеже XX-XXI вв»	2	
Раздел 2. Россия и глобальный мир		12/8	
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Войны, революции на Ближнем Востоке. Сирийский конфликт.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 8. Составление конспекта: «Плюсы и минусы глобализации»	2	
	Практическое занятие № 9. Написание аналитического обзора по теме: «Войны и революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание конспекта «Пандемия и ее влияние на мировое развитие»	2	
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ПК 3.1 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8
	В том числе практических занятий		
	1. Практическое занятие № 10. Составление аналитического обзора: «Интеграция России в международные экономические организации».	2	
	2. Практическое занятие № 11. Составление конспекта: «Санкционная война: санкции и контрсанкции. Влияние западных санкций на экономику России»	2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения; кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по числу обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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. Лавренов. — 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, 2023. – 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. Лавренов. — 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>.

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, 2023. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055>.

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>

5. <http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-ktorobezhdaet> (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))

6. Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html> . – Текст электронный.

7. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 472 с.

— ISBN 978-5-8114-9976-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247391>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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, 2023. – 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		
<p><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 религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; сущность гражданско-патриотической позиции;</p>	<p>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 системой ценностей; демонстрирует знание психологии коллектива и психологии личности; демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (эссе, сочинения). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p>

<p>общечеловеческие ценности; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения; перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>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</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p><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</p>	<p>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;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач</p>

<p>контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; осознавать личную ответственность за судьбу России; проявлять социальную активность и гражданскую 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</p>	<p>демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; 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</p>	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Г.И. Табаксюрлова

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 20 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Составитель _____ К. А. Емельянова, О. А. Серебрякова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

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, ПК 1.2, ПК 2.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); - общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

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	166
в т.ч. в форме практической подготовки	150
в т. ч.:	
Практических занятий	150
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		34/32	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	Фонетический материал - основные звуки и фонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения утвердительные, вопросительные, повелительные и порядок слов в них; - безличные предложения		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Иностранный язык как средство международного общения в современном мире	2	
	Практическое занятие № 2. Иностранный язык как средство международного общения в современном мире	2	
	Практическое занятие № 3. Наиболее распространённые мировые языки	2	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал:		

	- модальные глаголы; - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Самостоятельное чтение и перевод текстов по теме «Система образования в России»	2	
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка»	2	
	Практическое занятие № 6. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	6	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: имена существительные во множественном числе - артикль. Основные случаи употребления артикля.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 7. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия»	2	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	Практическое занятие № 8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии»	2	
	Практическое занятие № 9. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	2	
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 10. Чтение и перевод деловых писем. Составление деловых писем	2	ПК 1.2 ПК 2.3
	Практическое занятие № 11. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод диалогов	2	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	Практическое занятие № 12. Правила ведения разговоров по телефону.	2	

	Составление диалогов и перевод их на иностранный язык		
	Самостоятельная работа обучающихся Написать эссе на тему «Деловые переговоры, их роль в работе»	2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы; - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 13. Рынок труда в России и за рубежом	2	
	Практическое занятие № 14. Чтение текстов: «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	
	Практическое занятие № 15. Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Практическое занятие № 16. «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»	2	
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	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод текстов по темам	2	

	«Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки»		
	Практическое занятие № 18. Достижение в области науки и техники. Отраслевые выставки	2	
Раздел 3. Продукты питания и их характеристика. Современные технологии их переработки		8/8	
Тема 3.1. Питание. Продукты питания. Технологии их переработки	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 19. Наименование продуктов питания (овощи и зелень, фрукты и ягоды)	2	
	Практическое занятие № 20. Качественные характеристики мучных блюд	2	
	Практическое занятие № 21. Яичные и молочные блюда	2	
	Практическое занятие № 22. Мучные изделия: виды и описание	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание		38/30	
Тема 4.1. Мучные продукты. Способы и условия их хранения	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 23. Блюда из муки. Способы хранения	2	

	Практическое занятие № 24. Качественные характеристики мучных блюд	2	
	Практическое занятие № 25. Способы кулинарной обработки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление тематического словаря по теме «Типы продуктов питания»	2	
Тема 4.2. Оборудование на кондитерской фабрике	Содержание учебного материала	8	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы; - сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 26. Кондитерская фабрика. Условия работы персонала	2	
	Практическое занятие 27. Чтение и перевод по теме «Инструменты, оборудование»	2	
	Практическое занятие 28. Подбор по технической документации оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление тематического словаря по теме «Профессиональное оборудование на предприятии»	2	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	10	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы;		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5,

	- сложносочиненные предложения. - образование и употребление глаголов		ЛР 8
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие 29. Чтение и перевод текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 30. Техника безопасности и охрана труда	2	
	Практическое занятие № 31. Экологичное использование материалов и сырья на предприятии	2	
	Практическое занятие № 32. Экологическое использование материалов и сырья на предприятии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание эссе на тему «Правила безопасности на предприятии»	2	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - единственное и множественное число существительных; - артикли; - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 33. Отношения внутри коллектива	2	
	Практическое занятие № 34. Переговоры. Разрешение конфликтных ситуаций	2	
	Практическое занятие № 35. Рабочие совещания. Этикет неофициального и официального общения	2	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	6	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

	словообразования. Грамматический материал: - единственное и множественное число существительных; - артикли; - образование и употребление глаголов		ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 36. Курс повышения квалификации. Участие в соревнованиях профессионального мастерства	2	
	Практическое занятие № 37. Совершенствование навыков в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание эссе на тему «Необходимость повышения квалификации в работе»	2	
Раздел 5. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Организации питания, персонал, кухня и ее обустройство»		52/48	
Тема 5.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала	16	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - единственное и множественное число существительных; - артикли; - образование и употребление глаголов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	16	
	Практическое занятие 38. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 39. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 40. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	
	Практическое занятие 41. Продукты питания и способы кулинарной	2	

	обработки			
	Практическое занятие 42. Типы организаций питания и работа персонала	2		
	Практическое занятие 43. Типы организаций питания и работа персонала	2		
	Практическое занятие 44. Типы организаций питания и работа персонала	2		
	Практическое занятие 45. Типы организаций питания и работа персонала	2		
Тема 5.2 Меню. Правила составления. Виды и подачи блюд.	Содержание учебного материала	18		
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - Отрицательные предложения. Средства выражения отрицания -Модальные глаголы -Степени сравнения прилагательных		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8	
	В том числе практических занятий	16		
	Практическое занятие 46. Составление меню, закуски	2		
	Практическое занятие 47. Составление меню, закуски	2		
	Практическое занятие 48. Составление меню, салаты	2		
	Практическое занятие 49. Составление меню, первые блюда	2		
	Практическое занятие 50. Составление меню, первые блюда	2		
	Практическое занятие 51. Составление меню, вторые блюда	2		
	Практическое занятие 52. Составление меню, вторые блюда	2		
	Практическое занятие 53. Десерты и напитки	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалога «Как составить меню»	2		
	Тема 5.3. Кухня. Помещение. Посуда столовая и барная. Характеристики посуды и ее виды	Содержание учебного материала	18	
		Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал:		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3

	- Отрицательные предложения. Средства выражения отрицания -Модальные глаголы -Степени сравнения прилагательных		ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	16	
	Практическое занятие 54. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 55. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 56. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 57. Кухня, производственные помещения, оборудование	2	
	Практическое занятие 58. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 59. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 60. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Практическое занятие 61. Кухонная столовая и барная посуда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалогов «Покупка столовых приборов», «Выбор барной посуды»	2	
Раздел 6. Кухни стран изучаемого языка и России. Их особенности и история становления		30/28	
Тема 6.1. Кухни народов мира. Традиции и особенности питания в этих странах	Содержание учебного материала	30	
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - единственное и множественное число существительных; - артикли; - типы вопросов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий	28	
	Практическое занятие 62. Кухни Скандинавских стран	2	
	Практическое занятие 63. Кулинарные характеристики блюд	2	

Скандинавских стран		
Практическое занятие 64. Кухни Восточных стран	2	
Практическое занятие 65. Кулинарные характеристики блюд Восточных стран	2	
Практическое занятие 66. Немецкая национальная кухня. Традиции и особенности питания в Германии	2	
Практическое занятие 67. Французская национальная кухня. Традиции и особенности питания во Франции	2	
Практическое занятие 68. Итальянская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Италии	2	
Практическое занятие 69. Чешская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Чехии	2	
Практическое занятие 70. Русская национальная кухня. Традиции и особенности питания в России	2	
Практическое занятие 71. Английская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Англии	2	
Практическое занятие 72. Армянская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Армении	2	
Практическое занятие 73. Грузинская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Грузии	2	
Практическое занятие 74. Азербайджанская национальная кухня. Традиции и особенности питания в Азербайджане	2	
Практическое занятие 75. Сравнительный анализ кухонь Кавказа	2	
Самостоятельная работа обучающихся Написание эссе на тему «Кухни мира – сходства и различия»	2	
Всего:	166	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый оборудованием:
посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
техническими средствами обучения:
компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранны-звуковые пособия;
магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (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, 2022. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3. 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.

4. Аверин, М. М. Немецкий язык- Горизонты – Учебное пособие для спо / М. М. Аверин. – Москва, Просвещение, 2022. – 80 с.

5. Ганина Н. А. Немецкий язык. Все правила в таблицах и схемах / Н. А. Ганина. Санкт-Петербург, Лань, 2022. – 416 с.

6. Смаль, Н. А. Немецкий язык для профессиональной деятельности в сфере общественного питания / Н. А. Смаль, 2021. – 203 с. — Текст: непосредственный.

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

8. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение 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>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст электронный.

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

10. 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, 2023. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

11. 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>. — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

12. 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>. — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

13. Басова Н.В., Коноплева Т. Г. Немецкий язык для колледжей. — г. Ростов — н/Д.: Феникс, 2022. — 282 с.

14. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. — М.: ООО Логос-М, 2022. — 352 с.

15. Галахов Н.В., Гуков С.Д. Немецко-русский и русско-немецкий словарь. — г. Москва: Мартин, 2022. — 480 с.

16. Синельщикова Л.В., Хайрова Н.В., Бондарева В. А. Грамматический справочник немецкого языка. — Ростов н/Д.: Феникс, 2022. — 167 с.

17. Волина С. А. Секреты немецкой грамматики. Синтаксис. Учеб. Пособие.- М: Иностранный язык, ООО «Издательство Оникс», 2022. - 368 с.

18. Thomas Storz, Jutta Müller, Hartmut Aufderstraße. - Miteinander Russische Ausgabe, Selbstlernkurs Deutsch für Anfänger. — Hamburg, Hueber, 2021. — 199 с.

19. Holl Edda, Разговорный немецкий для специалистов общественного питания - Sprach-Fluss: Handbuch, Berlin, - 2021 — 80 с.

3.2.2 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 - Native English: сайт. — Москва, 2023. — URL: <https://www.native-english.ru/>. — Текст: электронный.

4. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.study.ru/>. — Текст электронный.

5. Миллер Е.Н. Финансы и расчеты на немецком языке. - Ульяновск: Язык и литература, 2022. -320 с.

6. Саковец С. А. Kontrollaufgaben Fur Jurastudenten (Deutsch) - Контрольные задания по немецкому языку для студентов: учебно-методическое пособие. — М.: , 2022. — 92 с.

7. Богатырева, Н.А., Л.А. Ноздрина. Немецкий для поваров. Учебное пособие для вузов и спо. — СПб.: Астрель, АСТ, 2022. — 192 с.

8. Козырева. И.В. Немецкий язык для студентов колледжей торговли и бизнеса. — М.: Высшая школа, 2023. — 253 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>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</p>	<p>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</p>	
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

Протокол №__ от «_» _____ 20__ г.

« » 20__ г.

Председатель МЦК _____
Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Составил: преподаватель Пелёвин Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» 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 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

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 07 ПК 2.2 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	<u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7	<u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой;	<u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные

	<p>пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7</p>	<p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>

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	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	28
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		20/10	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	4	
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2		

Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности и в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		48/18	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		48/18	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	6	
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	6	
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.3. Воинская	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан.	6	

обязанность в Российской Федерации	Призыв граждан на военную службу		ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ		
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	6	
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих		
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы	6	
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		48/18	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой	Содержание учебного материала	24/10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2,
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и	14	

помощи	порядок оказания первой медицинской помощи		ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2		
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	12/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	10	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	2		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.2, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	6	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	2	
Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с	2		

	режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания		
Промежуточная аттестация			
Всего:		68/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;
медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2023. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2023. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст: непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст: непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В.

Виноградов — 3е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: СпецЛит, 2021. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-299-01110-4. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453161>

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2019. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433458>.

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова — Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 150 с. — Текст: электронный. — ISBN 978-5-16-107123-6. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045>.

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOK : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 214 с.

2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 150 с.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671>.

6. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование.</p>

<p>опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения</p>

питания	здоровья с режимом дня, графиком питания	практической работы
---------	---	------------------------

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 Физическая культура**

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность образовательной программы: Производство хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	4
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

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 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.

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 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; 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

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	166
в т.ч. в форме практической подготовки	144
в том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	144
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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. Физическая культура и формирование ЗОЖ		4/0	
Тема 1.1. Теоретическое занятие. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	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 Составить меню правильного питания, режим дня труда и отдыха	4	
Раздел 2. Легкая атлетика		26/24	
Тема 2.1. Совершенствование	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	Выполнение легкоатлетических упражнений сдача контрольных		

техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	нормативов		ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения.	2	
	Практическое занятие № 2. Бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Бег по пересеченной местности	2	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	Техника бега на средние и длинные дистанции. Беговые упражнения		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут.	2	
	Практическое занятие №4. Бега на средние и длинные дистанции	2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	
	Практическое занятие № 6. Специальные упражнения на развитие физических качеств быстрота, сила, выносливость, ловкость	2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 7. Техника выполнения эстафетного бега 4x100	2	
	Практическое занятие № 8. Техника выполнения челночного бега	2	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 9. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, прыжок в длину с места.	2	
	Практическое занятие № 10. Выполнение контрольных нормативов в беге 400 м	2	
	Практическое занятие № 11. Выполнение контрольных нормативов в беге 500 м (д), 1000 м (ю),	2	
	Практическое занятие № 12. Выполнение контрольных нормативов в беге 2000 м (д), 3000 м (ю)	2	
Раздел 3. Волейбол		34/32	

Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 13. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	Практическое занятие №14 . Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Выполнение комплекса специальных упражнений волейболиста имитации передач мяча, имитации нападающего удара.	2	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений на укрепление мышц брюшного пресса, мышц ног.	2	
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса.	2	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 18. Передача мяча двумя руками сверху в парах	2	
	Практическое занятие № 19. Передача мяча двумя руками снизу в парах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Имитация передачи мяча двумя руками сверху и снизу, имитация блокирования ,нападающий удар.	2	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 20. Отработка тактики игры в нападении	2	
	Практическое занятие № 21. Отработка тактики игры в защите	2	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 22. Отработка навыков судейства в волейболе	2	

Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	12	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 23. Выполнение передачи мяча в тройках	2	
	Практическое занятие № 24. Выполнение передачи мяча в тройках с перемещениями	2	
	Практическое занятие № 25. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие № 26. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие № 27. Игра по основным правилам	2	
	Практическое занятие № 28. Игра по основным правилам	2	
Раздел 4. Баскетбол		38/36	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 29. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса,	2	
	Практическое занятие № 30. Выполнение упражнений для укрепления мышц ног	2	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей.	2	
	Практическое занятие № 32. Выполнение упражнений для развития ловкости и прыгучести.	2	
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 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 33. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, броски мяча в корзину в движении и с места	2	
	Практическое занятие № 34. Выполнение упражнений для укрепления мышц ног, брюшного пресса.	2	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 35. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног техника выполнения штрафного броска	2	

	Практическое занятие № 36. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, сдача контрольных нормативов штрафной бросок	2	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	14	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 37. Игра по упрощенным правилам баскетбола тактика игры в нападении	2	
	Практическое занятие № 38. Игра по упрощенным правилам тактика игры в нападении	2	
	Практическое занятие № 39. Игра по упрощенным правилам баскетбола тактика игры в защите	2	
	Практическое занятие № 40. Игра по упрощенным правилам баскетбола тактика игры в защите	2	
	Практическое занятие № 41. Учебная игра по основным правилам	2	
	Практическое занятие № 42. Учебная игра по основным правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Повторить правила игры в баскетбол	2		
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 43. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие № 44. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо	2	
	Практическое занятие № 45. Выполнение контрольных упражнений: штрафной бросок	2	
	Практическое занятие № 46. Выполнение контрольных упражнений: ведение мяча баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика		22/16	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 47. Отработка строевых приёмов на месте и в движении.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Повторить основные строевые упражнения	2	

Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 48. Отработка техники акробатических упражнений кувырок назад, кувырок в перед	2	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 49. Разучивание и выполнение упражнений с гирями Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнить сгибание рук в упоре лежа	2	
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 50. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнить связки на снаряде бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	2	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 51. Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Практическое занятие № 52. Контроль комбинации по акробатике	2	
	Практическое занятие № 53. Контроль комбинации на бревне, брусьях	2	
	Практическое занятие № 54. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	2	
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика		22/20	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 55. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса.	2	
	Практическое занятие № 56. Выполнение упражнений для укрепления мышц ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и	2	

	дыхательной гимнастики		
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 57. Отработка подач	2	
	Практическое занятие № 58. Отработка подач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Игра в бадминтон	2	
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	4	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 59. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	Практическое занятие № 60. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 61. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие № 62. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие № 63. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие № 64 Игра по правилам	2	
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		20/16	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	20	ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10
	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.	2	

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		
В том числе практических занятий	16	
Практическое занятие № 65. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	
Практическое занятие № 66. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	
Практическое занятие № 67. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
Практическое занятие № 68. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
Практическое занятие № 69. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
Практическое занятие № 70. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	
Практическое занятие № 71. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Практическое занятие № 72. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Самостоятельная работа обучающихся	2	
Составить комплекс ОРУ	2	
Всего	166	

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, ростомер, 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

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, 2023.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

2. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журинов, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журинов. — 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>. — 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>. — 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>.

8. 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, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>.

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>.

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>.

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

<p><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</p>	<p>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</p>	<p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p>
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 Основы финансовой грамотности**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно – воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

Протокол № _____ от «___» _____ 202__ г.

« ___ » _____ 202__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Малышева Е.А.

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Составитель Исаева Н.С. преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

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 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 12, ЛР 14	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	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.

	<p>НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>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</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
--	---	--

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	42
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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		32/8	
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание учебного материала	16/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 12, ЛР 14
	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 соотношения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	12	
	2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».		
	3. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.		
	4. 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. 6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых		

	<p>организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.</p> <p>5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.</p> <p>6. 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.</p>		
	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	
	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.	2	
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01
	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.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2
	2. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая		ЛР 4,

	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.		ЛР 6, ЛР 12, ЛР 14
	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	
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 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 12, ЛР 14
	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.	6	
	2. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.		
	3. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных 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	
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса		12/4	
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 12,
	1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации.	4	
	2. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.		
	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	ЛР 14
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 12, ЛР 14
	1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ.	4	
	2. 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		
	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).	2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
посадочные места по количеству обучающихся;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор и экран;
учебная литература, учебно-методические издания;
комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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>.

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>.

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>.

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>.

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>.

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>.

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>.

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>.

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/>.

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>.

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. 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.

3. Основы права: учебник и практикум для СПО / Вологдин А.А. [и др.] ; под общ. ред. А.А. Володина М.: Издательство Юрайт. 2023. 409 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02765-5.

4. Головина, С.Ю. Трудовое право: учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю.А. 3-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт. 2023. 313 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.

5. 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. 2021. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.

6. Шимко, П.Д. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Шимко П. Д. М.: Издательство Юрайт. 2022. 380 с. (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9.

7. Куликов, Л. М. Основы экономической теории: учебник для СПО / Куликов Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство Юрайт. 2022. 371 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03163-8.

8. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. М.: Издательство Юрайт. 2021. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06278-6.

9. Волков, А.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Волков А.М., Лютягина Е.А. ; под общ. ред. А.М. Волкова. - М.: Издательство Юрайт. 2023. 235 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04770-7.

10. Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности: учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М.: Издательство Юрайт. 2020. 128 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0.

11. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под ред. М. С. Мокия.- М.: Издательство Юрайт. 2022. 334 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02525-5. Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/44C86EA1-904F-4628-B349-8674F311A380.

12. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) — <http://www.pravo.gov.ru>

13. Справочная правовая система «Гарант» — www.garant.ru

14. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
15. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
16. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>
17. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>
18. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>
19. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>
20. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>
21. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>
22. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>
23. Информационный портал по внедрению эффективных организационно- управленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций – <http://273-фз.рф/>
24. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>
25. ЭБС «ЮРАЙТ» – ЭБС biblio-online.ru
26. Центральный банк Российской Федерации – <http://www.cbr.ru>
27. Всероссийский союз страхования – <http://ins-union.ru>.
28. Сайт «Финансист» – <https://finansist-kras.ru/lichnie-%20finansi>
29. Финансовая видеоэнциклопедия – <http://www.incomepoint.tv/>
30. 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		
<p>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</p>	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы,</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка результатов устного и письменного опроса</p> <p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов выполнения домашних заданий.</p> <p>Оценка результатов проведенного итогового контроля</p>

<p>финансовых услуг. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практически способы принятия финансовых и экономических решений.</p>	<p>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.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>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</p>	<p>«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.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта; подготовка терминологического словаря.</p>

<p>налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков.</p> <p>рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией.</p> <p>уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде.</p> <p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно –
воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 202__ г.

Протокол № _____ от «__» _____
202_ г.

Председатель МЦК _____ А.Г.
Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик:

Мякотина Л.В., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.3, ПК 3.4.

Личностные результаты: ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19.

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 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19	систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

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	42
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

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. Бережливое производство		16/4	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 07 ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством.	4	
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Понятие менеджмента качества в мировой науке управления», «История развития менеджмента качества»	2	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 07 ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	1	
	Практическое занятие № 2. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	1	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		12/4	

Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 07 ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19
	Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	
	Практическое занятие № 5. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 07 ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества.	4	
	2. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества		
Раздел 3. Статистические метода анализа		14/4	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание учебного материала	14/4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 07 ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 19
	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	10	
	2. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация).		
	3. Семь классических инструментов: гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.		
	4. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма.		
	5. Новые методы: диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 6. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2	
Практическое занятие № 7. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в	2		

	организации.		
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва: Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

6. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

7. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955>. – Режим доступа: по подписке.

2. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.

3. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ключев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Ключев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html>. — Режим доступа: для авторизир. роьзователей.

6. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батулин В.К. Общая теория управления: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батулин В.К.. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер; Пер. с англ. — 9-е изд. — Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 400 с. - Текст: непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. - Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 586 с. - Текст: непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). — Казань : Познание, 2013. — 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8399-0485-9; то же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знать:</u> основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков</p>	<p>знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.</p>

создания ценности и их оптимизации		
<p><u>Уметь:</u> Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p><u>Обучающийся:</u> определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 Русский язык и культура речи**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно –
воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

Протокол № _____ от « ___ » _____ 202_ г. « ___ » _____ 202_ г.

Председатель методической цикловой
комиссии _____ Табаксюрлова
Г.И.

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Составитель Сухарева Е.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 Русский язык и культура речи

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР 3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22	строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно – научных жанров; владеть профессиональной терминологией	знать функции языка как средства формирования и трансляции мысли; связь языка и истории, культуры русского и других языков; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сфере общения; специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров; нормы речевого поведения в профессиональной деятельности

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	38
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативный аспект культуры речи. Литературный язык и языковая норма		30/10	
Тема 1.1. Общие сведения о языке и речи. Культура речи как составляющая профессиональной компетентности специалиста.	Содержание учебного материала	4	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22
	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные функции языка: конструктивная (формулирование мыслей), коммуникативная (передача информации, общение), эмотивная (выражение отношения к предмету речи), воздействующая. Язык как знаковая система. Структура языка. Разграничение понятий «язык» и «речь». Речевая деятельность (слушание, говорение, чтение, письмо). Все виды: монолог, диалог, полилог. Различия между понятием «культура языка» и «культура речи». Культура языка как уровень ее полуфункциональности. Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (правильности, выразительности, точности, чистоте, логичности, целесообразности, эстетической и этической выдержанности) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Нормативный, коммуникативный и этический аспекты речевой культуры. Взаимосвязь культуры языка и культуры речи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о значении русского языка в современном мире. Подготовка презентационного материала по темам курса.	2	
Тема 1.2. Происхождение и	Содержание учебного материала	2	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК
	Происхождение русского языка. Русский национальный язык 18-19вв.	2	

развитие русского языка	Русский язык советского периода. Русский язык конца 20 века. Русский язык в современном мире.		09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
Тема 1.3. Формы существования языка. Нелитературные формы существования	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
	Книжная и разговорная разновидности литературного языка; характеристика их особенностей. Специфика устной и письменной форм литературной речи. Нелитературный (не кодифицированный) язык: просторечие, территориальные диалекты (жаргоны, сленг, арг) и причины ограниченности их употребления. Взаимосвязь литературных и нелитературных форм существования национального языка. Русский национальный язык в историческом развитии. Литературный язык – высшая форма развития национального языка. Основные признаки литературного языка. Кодифицированность как основной отличительный признак литературного языка.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа 1. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.4 Орфоэпические нормы.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
	Понятие литературно-языковой нормы и критерии ее кодификации. Система норм русского литературного языка. Орфоэпические нормы: произносительные и формы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Акцентология как наука о словесном ударении. Особенность русского словесного ударения. Функции словесного ударения.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа 2. Установление видов орфоэпических ошибок и их исправление.	2	
Тема:1.5 Лексические нормы	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16,
	Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление; расширение или сужение объема значения слова; изменение значения производного слова вследствие неточного или неверного осмысления его морфемной структуры; нарушение лексической сочетаемости слов.	2	

	Тавтология и плеоназм. Стилистически неоправданное употребление синонимов, антонимов, омонимов и многозначных слов. Лексические ошибки, вызванные смешиванием паронимов. Неоправданное употребление слов с различной стилевой окраской, заимствованных слов, внелитературной лексики. Лексические анахронизмы. Злоупотребление терминами. Фразеология как учебник об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Фразеологические нормы. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма; разрушение образного значения фразеологизма; контаминация (смешение) фразеологизмов.		ЛР 21, ЛР 22
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Разграничение ненормативного словоупотребления как речевой ошибки и как выразительного средства	2	
Тема: 1.6 Морфологические нормы	Содержание учебного материала	6	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР 3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22
	1. Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных. Склонение русских и иноязычных имен и фамилий. Правописание в творительном падеже. Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении имен прилагательных: ошибки в склонении прилагательных. Выявление основных видов ошибок в формообразовании, написании и употреблении прилагательных.	6	
	2. Основные виды ошибок в формообразовании, написании и употреблении числительных и местоимений: ошибки в склонении числительных и местоимений; ошибки в образовании собирательных числительных; ошибки в употреблении местоимений (введение в текст местоимений при отсутствии существительных, которые замещаются; неоправданная замена одного местоимения другим; неудачный выбор притяжательного местоимения).		
	3. Ошибки в образовании и употреблении форм глаголов (личных, видовых, временных и залоговых форм). Трудные случаи употребления предлогов.		
Тема: 1.7 Синтаксические	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2,
	Синтаксические нормы. Словосочетание и его виды. Типы связей в	2	

нормы	словосочетании (согласование, управление, примыкание). Синонимы словосочетаний. Ошибки в согласовании и управлении. Знаки препинания при однородных членах предложения. Ошибки при употреблении однородных членов предложения. Употребление деепричастных и причастных оборотов.		ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 4. Выявление и исправление ошибок при употреблении причастий и деепричастий.	2	
Тема:1.8 Фразеологические единицы русского языка	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
	Фразеология как учебник об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Фразеологические нормы. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма; разрушение образного значения фразеологизма; контаминация (смешение) фразеологизмов.	2	
Тема:1.9 Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка. Культура пользования словарями	Содержание учебного материала	4	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
	Лексикография. Основные типы словарей. Роль словарей и справочников в укреплении норм русского литературного языка, в совершенствовании речевой культуры общества и личности. Культура использования словарей.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 5. Работа со словарями.	2	
Раздел 2. Коммуникативный аспект культуры речи		4/2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21,ЛР 22
Тема 2.1. Коммуникативные качества речи: содержательность, уместность, точность, чистота	Содержание учебного материала	2	
	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (содержательности, уместности, точности, чистоте) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа 6. Редактирование текстов. Работа с художественными текстами	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК

Богатство и выразительность речи. Образные средства языка	Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (богатстве, выразительности) и как система знаний, умений, навыков. Обеспечивающих эффективное использование языка для целей коммуникации. Образные средства языка.	2	09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22
Раздел 3. Этический аспект культуры речи.		2	
Тема 3.1 Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22
	Речевой этикет. Правила речевого этикета. Значение речевого этикета в профессиональной деятельности. Факторы, формирующие речевой этикет. Национальная специфика речевого этикета. Факторы, определяющие формирование речевого этикета и его использование. Формулы речевого этикета.	2	
Раздел 4. Текст и его структура.		2	
Тема 4.1 Текст как речевое произведение	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ЛР 1, ЛР3, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 22
	Текст как речевое произведение. Структура текста. Смысловая и композиционная целостность текста. Связи предложений в тексте. Сложное синтаксическое целое и его виды. Функционально – смысловые типы текстов (описание, повествование, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Функциональные стили литературного языка: официально-деловой, научный, публицистический, обиходно-разговорный (функции, стилевые черты, языковые особенности). Особый статус языка художественной литературы.	2	
Всего:		38/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, и/а приставка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

1. Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: Учебное пособие для вузов Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. 19-е изд. Ростов н/Д: Феникс, 2023.

2. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: Учебник – 2-е изд., испр. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2023

3.Потемкина Т.В., Соловьева Н.Н. Русский язык и культура речи: Учебник – М.: Гардарики, 2022.

Электронные ресурсы:

<http://www.alleng.ru/d/rusl/rusl66.htm>

<http://quator.ru/all-materials/item/954-vvedenskaya-kashaev-pavlova-a-manual-for-schools-russian-language-and-culture-of-speech>

<http://www.twirpx.com/file/15689/>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2021

2. Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. – М., 2021

3. Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. – М., 2021.

4. Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. – М., 2021.

5. Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. – М., 2021.

6. Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. – М., 2023.

7. Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. – М., 2021.

8. Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М., 2021

9. Цейтлин С.Н. Язык и ребенок: Лингвистика детской речи. – М., 2021.

10. Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. – М., 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
---------------------	-----------------	-----------------------

1	2	3
Знания:		
различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли;	Проводит различия между языком и речью; называет и характеризует функции языка как средства формирования и трансляции мысли;	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля,
связь языка и истории, культуры русского и других языков;	Понимает связь языка и истории, культуры русского и других языков;	письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);
смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;	Раскрывает смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;	написание рефератов; терминологический диктант, публичные выступления; проверка тетрадей.
орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сфере общения;	Понимает и применяет орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сфере общения;	
специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.	Понимает специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.	
Умения:		
строить свою речь в соответствии с языковыми и коммуникативными и этическими нормами;	строит свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций,
анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;	анализирует свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устраняет ошибки и недочеты в устной и письменной речи;	вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); написание рефератов; терминологический диктант,
пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	пользуется словарями русского языка; употребляет основные выразительные средства русского литературного языка; продуцирует тексты основных деловых и учебно-научных жанров.	публичные выступления; проверка тетрадей.

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «_» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«_» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Сборщикова В.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	4
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» 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 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

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	128
в т.ч. в форме практической подготовки	102
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	56
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	66/58	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10
	1. Понятие о микробиологии. Роль микробов в природе. Основные свойства микробов.	38	
	2. Морфология микроорганизмов. Бактерии, их форма, строение и размножение. Классификация бактерий.		
	3. Физиология микроорганизмов. Химический состав микроорганизмов		
	4. Обмен веществ. Строительный обмен и энергетический обмен. Использование энергии микроорганизмами.		
	5. Типы питания микроорганизмов. Рост микробной культуры.		
	6. Морфология грибов. Грибы, их форма строение и размножение		
	7. Дрожжи, их форма, строение и размножение и использование в производстве пищевых продуктов.		
	8. Вирусы и фаги. Строение и размножение		
	9. Важнейшие биохимические процессы , вызываемые микроорганизмами и их практическое значение		
	10. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы и химические факторы, биологические факторы. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов.		
	11. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы		
	12. Микрофлора воды		
	13. Микрофлора воздуха. Микрофлора организма человека		
	14. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов		

	15. Микробиология мяса и мясных продуктов		
	16. Микробиология яиц яичных продуктов		
	17. Микробиология рыбы		
	18. Микробиология зерна, муки, кондитерских изделий.		
	19. Микробиология плодов и овощей		
	В том числе практических занятий	26	
	1. Практическое занятие № 1 Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	2	
	2. Практическое занятие № 2 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним.	2	
	3. Практическое занятие № 3 Изучение прокариотической клетки и эукариотической клетки	2	
	4. Практическое занятие № 4 Микроскопирование бактерий, микроскопических грибов, дрожжей.	2	
	5. Практическое занятие № 5 Получение чистых культур	2	
	6. Практическое занятие № 6 Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов	2	
	7. Практическое занятие № 7 Санитарно-бактериологическое исследование воздуха	2	
	8. Практическое занятие № 8. Распространение микроорганизмов в почве	2	
	9. Практическое занятие № 9. Санитарно- бактериологический анализ воды	2	
	10. Практическое занятие № 10. Микробиология основных пищевых продуктов. Санитарно-бактериологическое исследование молочных продуктов.	2	
	11. Практическое занятие № 11. Микробиология основных пищевых продуктов. Санитарно-бактериологическое исследование хлеба.	2	
	12. Практическое занятие № 12. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы прессованных дрожжей.	2	
	13. Практическое занятие № 13. Органолептическая оценка качества и определение подъемной силы сушеных дрожжей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Бактерии, строение, размножение, систематика	2	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и	Содержание учебного материала	18/16	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 7
	1. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Патогенные микроорганизмы. Острые кишечные инфекции. Зоонозы	6	
	2. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального		

глистные заболевания	происхождения		ЛР 9 ЛР 10
	3. Общее понятие о глинистые заболевания. Меры предупреждения глинистых заболеваний. Профилактика пищевых заболеваний. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий	10	
	1. Практическое занятие № 14. Пищевые инфекционные заболевания, пути передачи,	2	
	2. Практическое занятие № 15 Анализ материалов расследования пищевых отравлений	2	
	3. Практическое занятие № 16. Глистные заболевания, пути передачи	2	
	4. Практическое занятие № 17 Определение чувствительности бактерий к антибиотикам	2	
	5. Практическое занятие № 18 Организация профилактических и противоэпидемиологических бактерий	2	
Самостоятельная работа обучающихся Сравнительная характеристика пищевой инфекции от пищевого отравления	2		
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	Содержание учебного материала	32/28	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии. Производственная санитария и гигиена труда. Личная гигиена работников предприятий. Санитарно-технологические требования к одежде рабочих	8	
	2. Санитарно-технологические требования к инвентарю, таре, оборудованию.		
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к отделке помещений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению и микроклимату и освещению		
	4. Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применений моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения. Санитарный режим. Уборка помещений. Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Проведение дезинсекции, дератизации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	1. Практическое занятие № 19. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2	
	2. Практическое занятие № 20. Приготовление дезинфицирующих растворов и их применение	2	
3. Практическое занятие № 21 Решение профессиональных задач Расчеты дезинфицирующих средств для уборки	2		
4. Практическое занятие № 22 Решение профессиональных задач. Гигиенические	2		

требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре		
5. Практическое занятие № 23 Решение профессиональных задач. Гигиенические требования к санитарной одежде	2	
6. Практическое занятие № 24 Решение профессиональных задач. Гигиенические требования к организациям общественного питания	2	
7. Практическое занятие № 25. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	
8. Практическое занятие 26 Санитарно- бактериологическое исследование смывов с рук персонала, инвентаря, оборудования	2	
9. Практическое занятие № 27. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	
10. Практическое занятие № 28. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания	2	
Самостоятельная работа обучающихся	4	
1. Санитарные требования, предъявляемые к территории размещения предприятия общественного питания.		
2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению.		
Промежуточная аттестация	12	
Всего:	128/102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
- микроскопы;
- коллекции;
- стерильные боксы;
- измерительное оборудование;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/49497>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2022

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2023

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Устный опрос
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Устный опрос
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Устный опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	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 Устный опрос
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	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
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

	материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ Фомина Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: преподаватель Жуйкова М.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

**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 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 ЛР 4, ЛР 6	проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, 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	152
в т.ч. в форме практической подготовки	104
в т. ч.:	
теоретическое обучение	72
практические занятия	56
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Процессы и аппараты пищевых производств		152/104	
Тема 1. Гидромеханические процессы	Содержание учебного материала	34/28	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 6
	1. Основы гидравлики. Общие вопросы прикладной гидравлики в аппаратуре	20	
	2. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости.		
	3. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость.		
	4. Перемещение жидкостей (насосы)		
	5. Перемещение и сжатие газов (компрессорные машины)		
	6. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.		
	7. Классификация неоднородных масс Разделение неоднородных систем		
	8. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование.		
	9. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные.		
	10. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.		
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие № 1. Сравнение и области применения насосов различных типов	2	
Практическое занятие № 2. Сравнение и области применения компрессорных машин различных типов	2		

	Практическое занятие № 3. Неоднородные системы и методы их разделения	2	
	Практическое занятие № 4. Перемешивание в жидких средах	2	
	Практическое занятие 5. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2	
	Практическое занятие 6. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала.	2	
Тема 2. Тепловые процессы	Содержание учебного материала	42/22	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 6
	1. Основы теплопередачи в аппаратуре	26	
	2. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.		
	3. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.		
	4. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов.		
	5. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.		
	6. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.		
	7. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.		
	8. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.		
	9. Нагревание, охлаждение и конденсация		
	10. Выпаривание		
	11. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание.		
	12. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок		
	13. Материальный и тепловой баланс выпарных установок		
	В том числе практических занятий	12	

	Практическое занятие № 7. Нагревание, охлаждение и конденсация	2	
	Практическое занятие №8. Расчет тепловых сопротивлений.	2	
	Практическое занятие 9. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
	Практическое занятие 10. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2	
	Практическое занятие 11. Изучение схем выпарных аппаратов, установок.	2	
	Практическое занятие 12 Определение удельного расхода греющего пара.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала.	4	
Тема 3. Массообменные процессы	Содержание учебного материала	30/24	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 6
	Основы массопередачи	14	
	Абсорбция		
	Перегонка жидкостей		
	Экстракция		
	Адсорбция		
	Сушка		
	Кристаллизация		
	В том числе практических занятий	14	
	1. Практическое занятие № 13. Абсорбционные установки	2	
	2. Практическое занятие № 14. Специальные виды перегонки	2	
	3. Практическое занятие № 15 .Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость и системах твёрдое тело-жидкость	2	
	4. Практическое занятие № 16. Устройство адсорберов и схемы адсорбционных установок	2	
	5. Практическое занятие № 17. .Специальные виды сушки и типы сушилок	2	
	6 Практическое занятие №. 18. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
7. Практическое занятие № 19. Изучение работы ректификационной лабораторной	2		

	установки.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений.	2	
Тема 4. Холодильные процессы	Содержание учебного материала	16/14	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 6
	1. Основы холодильной техники	6	
	1. Искусственное охлаждение		
	3. Машинное охлаждение		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 20. Умеренное и глубокое охлаждения	2	
	Практическое занятие № 21. Изучение устройства компрессионной холодильной машины	2	
	Практическое занятие № 22. Изучение устройства компрессоров разных типов	2	
	Практическое занятие № 23. Изучение устройства холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений.	2		
Тема 5. Механические процессы	Содержание учебного материала	18/16	ОК 01 ОК 02 ЛР 4 ЛР 6
	1. Измельчение твёрдых материалов	6	
	2. Классификация и сортировка материалов		
	3. Смешение твёрдых материалов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 24 . Крупное измельчение	2	
	Практическое занятие № 25. Среднее и мелкое измельчение	2	
	Практическое занятие № 26. Исследование основных характеристик измельчения.	2	
	Практическое занятие № 27. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	
	Практическое занятие № 28. Сверхтонкое измельчение	2	
Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала.	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего:		152/104	

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 оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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>. — 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>. — 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	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

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

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

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

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис

Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ Фомина Т.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы.

Разработчик: преподаватель Жуйкова М.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

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 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; ПК 1.2 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 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6	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	96
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	46
<i>Самостоятельная работа</i>	10
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, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Автоматизация производства		36/18	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	20/10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	10	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.		
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации.		
	4. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК.		
	5. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 1. Графическое представление записи алгоритма.	2	
	Практическая работа № 2. Изучение технических средств измерения (компаратор).	2	
Практическая работа № 3. Изучение документации на автоматизированную систему.	2		

	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений.	4	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 4. Написание линейного алгоритма.	2	
	Практическая работа № 5. Написание циклического алгоритма.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	10 / 4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация.	6	
	2. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3.		
	3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 6. Расчет основных экономических показателей.	2	
	Практическая работа № 7. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства хлебобулочных продуктов.	2	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		38/32	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	20/18	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	14	
	Практическая работа № 8. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	2	
	Практическая работа № 9. Изучение устройства средств измерения свойств и химического состава вещества	2	
	Практическая работа № 10. Изучение устройства приборов для измерения температуры.	2	
	Практическая работа № 11. Изучение устройства приборов для измерения	2	

	давления.		
	Практическая работа № 12. Изучение устройства приборов для измерения уровня (уровнемеры).	2	
	Практическая работа № 13. Изучение устройства расходомеров	2	
	Практическая работа № 14. Изучение устройства расходомеров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений.	4	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа № 15. Изучение конструкции датчика температуры.	2	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	14/ 12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	4	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		
	В том числе практических и лабораторных работ	10	
	Практическая работа № 16. Изучение конструкции мембранного исполнительного механизма нормально закрытого типа.	2	
	Практическая работа № 17. Изучение конструкции датчика деформации.	2	
	Практическая работа № 18. Изучение конструкции электропневматических механизмов.	2	
	Практическая работа № 19. Изучение конструкции электромеханических механизмов.	2	
	Практическая работа № 20. Изучение конструкции электрогидравлических механизмов.	2	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		16/10	
	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Своевременные аспекты	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении	4	

производства пищевых продуктов	автоматизированных систем управления технологических процессов.		ЛР 4, ЛР 6
	2. Системы индустриального IoT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IoT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 21 . Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	2	
	Практическая работа № 22. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.	2	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	4	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 23. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		96/60 с/р 10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий (по выбору);
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.
- комплекты учебного оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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. 2023. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2. Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство Юрайт. 2022. 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. 2022. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998> .

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. 2023. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/415406> .

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607> .

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> .

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>.

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		
<p>понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;</p> <p>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.</p>	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» 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.</p> <p>«Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<p>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.</p>	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«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.</p> <p>«Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.</p>
--	--	---

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

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

**для студентов, обучающихся на базе основного общего образования по
специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «_» _____ 20__ г.

Председатель МЦК _____

Е.В. Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

« » 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы.

Разработчик: преподаватель К.О. Харланова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального 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 1, 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	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19	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.

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	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	28
Самостоятельная работа	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		8/6	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		4	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала	4	
	Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;	2	
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала	4	
	Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1. Архитектура компьютера. Операционная система	2	

	Windows. Установка и удаление программ		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		30/26	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала	14	
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.		ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки.	2	
	Практическая работа №3 Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	2	
	Практическая работа №4. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	2	
	Практическая работа №5. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»	2		
Тема 2.2. Технология обработки числовой	Содержание учебного материала	10	
	В том числе практических и лабораторных работ	8	ОК 01
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы	2	ОК 02 ОК 04

информации. Электронные таблицы	над массивами.		ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	2	
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Практическая работа №9. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных».	2	
Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	2	
Тема 2.4 Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №11. Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	
	Практическая работа №12. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
Раздел 3 Компьютерные сети и коммуникации		4/4	
Тема 3.1 Локальные и	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные	2	

глобальные информационные системы и телекоммуникации	сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №13. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.	2	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		8/4	
Тема 4.1 Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала:	8	
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 4 ЛР 9 ЛР 19
	Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.		
	В том числе практических и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №14. Работа с антивирусной программой	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».	2		
Всего:		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска,

техническими средствами обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Обязательные печатные и электронные издания

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 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, 2023. — 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>

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

11. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

12. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

14. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

15. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

16. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

17. Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>

18. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>

19. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>

20. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

21. Информационный ресурс «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» – <http://school-collection.edu.ru/>

22. Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

23. ЭБС «ЮРАЙТ» – ЭБС biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>

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

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

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

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

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

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

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

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476356>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний		
<ul style="list-style-type: none"> – 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; – технологию 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. 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – 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.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий</p>
Перечень умений		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; – создавать презентации; 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» –</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы – конспекта, подготовка, терминологического словаря</p>

<ul style="list-style-type: none"> – применять антивирусные средства защиты информации; – читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; – применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; – пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; – применять методы и средства защиты информации. 	<p>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«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.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
---	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно –
воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
« ___ » _____ 20 г.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20 г.

Председатель МЦК _____ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Минцева Л.В. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Основы предпринимательской деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является частью общепрофессионального 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20	использовать теоретические знания в практической деятельности; составлять документы, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности; грамотно ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования; анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг); планировать маркетинговую деятельность; осуществлять управление человеческими ресурсами; планировать производственную деятельность; анализировать показатели деятельности предприятия.	сущность и основные черты современного предпринимательства; функции и принципы предпринимательства; организационно - правовые формы предпринимательства; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; механизм разработки бизнес-плана; основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли; показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации; основные маркетинговые стратегии; структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях; основные показатели, характеризующие производственную программу организации; финансовые стратегии организации; предпринимательский риск и методы его снижения; ответственность предпринимателя

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	52
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в том числе	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности		12/4	
Тема 1.1. Факторы, функции и принципы предпринимательства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие предпринимательства. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Внешние и внутренние факторы развития предпринимательства, их значение, содержание. Понятие принципов предпринимательской деятельности. Основные принципы предпринимательства в соответствии с законодательством РФ, их характеристика. Функции предпринимательства: управление финансами, производством, кадрами, материальными потоками и сбытом. Функции предпринимательства, связанные с его влиянием на хозяйственную среду.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Анализ влияния внешних и внутренних факторов на реализацию бизнес - идеи Разработка бизнес – идеи. Анализ влияния внешних и внутренних факторов на ее реализацию</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Написание рефератов по истории предпринимательства. Изучение законодательных и нормативных актов, отражающих принципы предпринимательской деятельности</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20</p>
Тема 1.2. Виды предпринимательства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды предпринимательской деятельности, их классификация по назначению, формам собственности, количеству собственников. Организационно-экономические формы предпринимательства, их характеристика. Разновидности коммерческого</p>	<p>6</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2,</p>

	предпринимательства, их характеристика.		ПК 4.3; ПК 4.4;
	В том числе практические занятия	2	ПК 4.5
	Практическое занятие 2. Выбор организационно – правовой формы предприятия Обоснование выбора организационно – правовой формы предпринимательской деятельности конкретного предприятия по ситуационным задачам	2	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение положений ГК РФ о особенностях организационно – правовых форм коммерческих юридических лиц	2	
Раздел 2. Организация и развитие собственного дела		24/8	
Тема 2.1. Значение и задачи малого предприятия	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	1. Место малого предприятия в рыночной экономике. Развитие малого предпринимательства в России. Виды малых предприятий. Формы государственной поддержки малых предприятий. Проблемы малого бизнеса в России и пути их преодоления. Изучение норм ФЗ РФ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ»	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса Работа с сайтами, изучение федеральных и региональных мер поддержки малого и среднего бизнеса	2	
Тема 2.2. Порядок регистрации юридических лиц	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	1. Этапы создания предприятия, их характеристика. Правовая база регистрации юридических лиц. Стадии развития предприятия, их характеристика.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Деловая игра «Создание ООО» Подготовка документов для создания и государственной регистрации ООО	2	
Тема 2.3. Предпринимательство без образования юридического лица	Содержание учебного материала:	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4;
	1. Статус предпринимателя. Основные качества индивидуального предпринимателя. Оценка и анализ собственных возможностей. Формальности необходимые для начала деятельности. Ответственность индивидуальных предпринимателей за результаты деятельности. Самозанятость как форма ведения предпринимательской деятельности	2	
	В том числе практические занятия	4	

	Практическое занятие 5. Государственная регистрация индивидуального предпринимателя Составление документов, необходимых для государственной регистрации ИП.	2	ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач Решение задач по расчету сумм страховых взносов и исчислению налога при УСН, исчисление НПД	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правового положения самозанятых граждан	2	
Тема 2.4. Предпринимательский риск и методы его снижения	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	1. Понятие, особенности и виды рисков, причины предпринимательских рисков. Характеристика потерь от риска. Методы снижения риска в деятельности предпринимателя. Страхование, как средство защиты предпринимательской деятельности.	2	
Тема 2.5. Конкуренция предпринимателей и предпринимательская тайна	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	1. Конкуренция – понятие и содержание. Формы и виды конкуренции. Основные признаки свободной конкуренции. Рынок несовершенной конкуренции, его характеристика. Понятие недобросовестной конкуренции. Роль конкуренции в развитии рыночных отношений в России. Конкурентные преимущества, их характеристика. Предпринимательская тайна – понятие, система мер по ее защите. Классификация сведений, составляющих предпринимательскую тайну	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение положений ФЗ «О коммерческой тайне»	2	
Тема 2.6. Особенности проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	1. Понятие проекта. Классификация проектов. Структура предпринимательского проекта. Критерии оценки проекта	2	
Раздел 3. Содержание и механизм разработки		16/8	

бизнес-плана			
Тема 3.1. Общая характеристика предприятия, отрасли и продукции	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	Описание и обзор отрасли: исторические аспекты развития, текущие состояния перспективы на ближайшие годы. Место организации отрасли. Описание организации: ее месторасположения на рынке. Описание продукта: характеристика назначение и сфера применения, основные особенности, преимущества и недостатки. Жизненный цикл продукта.	2	
Тема 3.2. Анализ рынков сбыта и основных конкурентов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	Понятие сегмента рынка. Основные признаки сегментации рынка, товаров и услуг. Выбор целевых сегментов рынка и прогноз продаж. Схема распространения товара. Методы реализации и стимулирования сбыта.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 7. Сегментирование рынка. Составление портрета потребителя. Оценка основных конкурентов конкретной организации на рынке товаров и услуг	2	
Тема 3.3. План маркетинга	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	Понятие маркетинговой деятельности. Общие подходы к формированию плана маркетинга. Цели и стратегии маркетинга. Понятие и структура цены на продукцию (услуги). Ценовая политика и методы ценообразования. Понятие и виды рекламы. Ассортиментная и товарная политика организации. Оценка предлагаемого предприятия ассортимента товаров. Оценка эффективности маркетинговой программы	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 8. План маркетинга. Составление плана маркетинга, оценка эффективности маркетинговых мероприятий	2	
Тема 3.4. Управление производством и кадрами	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
	План производства продукции (услуг) и его значение Схема технологического процесса. Определение потребности в основных фондах. Планирование потребности в оборотных средствах.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие 9. Организация управления и кадры. Составление структуры управления предприятием. Планирование численности персонала организации и фонда их заработной платы по категориям работников	2	
Тема 3.5. Финансовый	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

план	В том числе практические занятия	2	ОК 03, ОК 04;
	Практическое занятие 10. Основные финансовые показатели бизнес проекта Расчет основных финансовых показателей проекта (таблица планируемых доходов и расходов, рентабельность, срок окупаемости проекта, прибыль) График безубыточности.	2	ОК 05; ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 14, ЛР 20
Всего		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор

Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий»

Оборудование учебного кабинета:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;

интерактивная доска;

лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader; Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);

комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и электронные издания:

1. Арустамов Э.А., Пахомкин А.Н., Митрофанова Т.П. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023. – 336 с.

2. Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности. Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2021. – 740 с.

3. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.

4. Замедлина Е.А. Предпринимательство. Учеб. пособие / Е.А. Замедлина – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 288 с. – (Высшее образование).

5. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2023. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

6. Основы предпринимательской деятельности в розничной торговле. Учеб. пособие / Е.Е. Кузьмина; под общ. ред. Е.Е. Кузьминой. – Ростов н/Д.: Феникс, 2022. – 431 с.: ил. – (Высшее образование).

7. Лапуста М.Г. Малое предпринимательство. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 685 с. – (Высшее образование).

6. Лошкарев В.Г. Организация бизнеса с нуля. Советы и практика.- СПб.: Питер, 2021.- 192 с.

8. Набатников В.М. Организация предпринимательской деятельности. /Серия «Высшее образование». – Ростов н/Д.: Феникс, 2020. – 256 с.

9. Сметанин С.И. История предпринимательства в России. Курс лекций: учебное пособие / С.И. Сметанин. 2-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2021. – 192.

10. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июля 2007 г. N 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской

Федерации» // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 31, ст. 4006; 2008, N 30, ст. 3615; 2009, N 31, ст. 3923; 2011, N 50, ст. 7343.

11. Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О лицензировании отдельных видов деятельности" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 19, ст. 2716; N 48, ст. 6728; 2012, N 26, ст. 3446; N 31, ст. 4322; 2013, N 9, ст. 874.

Интернет ресурсы:

1. <http://base.consultant.ru>
2. <http://www.grazkodeks.ru/>
3. Банкротство.RU - <http://www.bankrotstvo.ru/>
4. Бизнес в сетях - <http://www.ukl.newmail.ru>
5. Интернет-портал Пензенского регионального объединения бизнес-инкубаторов - <http://www.biznes-penza.ru>
6. Открытые курсы бизнеса и экономики - <http://www.college.ru/economics/>
7. Официальный сайт Администрации г. Пенза - <http://www.penza-gorod.ru/>
8. Официальный сайт Правительства Пензенской области - <http://www.penza.ru>
9. Помощь бизнесу - <http://www.bishelp.ru>
10. Развитие Бизнеса. Ру - <http://e-trainings.ru>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Акимов О.Ю. Малый и средний бизнес: эволюция понятий, рыночная среда, проблемы развития. – М.: Финансы и статистика, 2021. – 192 с.

2. Грибов В.Д. Основы бизнеса: Учеб. пособие.- М.: Финансы и статистика, 2020. – 160 с.

3. Кислов Д.В. Малые предприятия. – М.: ЗАО «Издательский дом «Главбух». – 2020.- 352 с. – («Бухгалтерская панорама»).

4. Крутик А.Б., Горенбургов М.Д. Малое предпринимательство и бизнес – коммуникации. Учеб. пособие.- СПб.: Изд.дом «Бизнес-пресса», 2022. – 295 с.

5. Коммуникации в бизнесе /Е.А. Моисеенко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2022. – 515с.

6. Предпринимательство. Учебник для ВУЗов/ Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандара. – М.: ЮНИТИ, 2023. – 475 с.

7. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

8. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496684>.

9. Федцов В.Г., Федцов В.В. Предпринимательство: сфера сервиса. Учебное пособие. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»; 2022. – 560с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
сущность и основные черты современного предпринимательства; функции и принципы предпринимательства; организационно - правовые формы предпринимательства; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; основные нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность; механизм разработки бизнес-плана; основные параметры, характеризующие отрасль хозяйства и методы организации в данной отрасли; показатели, характеризующие структуру потенциального рынка сбыта организации; основные маркетинговые стратегии; структуру нормативных актов регулирующих трудовые отношения на совместных предприятиях; основные показатели, характеризующие производственную программу организации; финансовые стратегии организации; предпринимательский риск и методы его снижения; ответственность предпринимателя	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» 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.</p> <p>«Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, выполнение творческо-поисковых заданий, составление и анализ таблиц и схем, составление и анализ документов</p> <p>Деловые ролевые игры</p> <p>Индивидуальные задания</p> <p>Индивидуальные и фронтальный опрос</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать теоретические знания в практической деятельности; составлять документы, связанные	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы,

<p>с осуществлением предпринимательской деятельности; грамотно ориентироваться в вопросах предпринимательской деятельности в современных условиях рыночного хозяйствования; анализировать состояние современного рынка сбыта продукции (услуг); планировать маркетинговую деятельность; осуществлять управление человеческими ресурсами; планировать производственную деятельность; анализировать показатели деятельности предприятия.</p>	<p>предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>составление схемы-конспекта</p>
--	---	------------------------------------

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Пенза 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненной группе специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция».

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК
_____ А.Г. Кольцова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы.

Разработчик: Локтионова С.И., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ЛР 6, ЛР 20	<p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>	<p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникаций;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>

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	104
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	28
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Промежуточная аттестация	12
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		36	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Доклад на тему «История развития экономики»	1	
Тема 1.2. Сущность и типы экономических систем. Отношения собственности	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Экономическая система: понятие и характеристики. Основные элементы экономической системы. Различные подходы к классификации экономических систем.	6	
	2. Понятие воспроизводства, его виды. Стадии воспроизводственного цикла: производство, распределение, обмен и потребление.		
	3. Собственность: социально-экономические характеристики типов собственности.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Производство и экономика	1.Значение процесса производства и его место в экономике страны. Факторы производства. Издержки производства. Ограниченность ресурсов. Стадии развития производства. Структура современного производства. Натуральное и товарное производство. История товарного производства. Нетоварный сектор экономики.	2	ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 1.Определение постоянных и переменных издержек производства	2	
Тема 1.4. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1.Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 2. Решение практических ситуаций по определению объема спроса и предложения. Построение графиков спроса и предложения.	2	
Тема 1.5. Модели поведения потребителя в экономике. Предпосылки анализа предпочтений	Содержание учебного материала	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	Рациональное поведение потребителя. Количественная теория полезности. Полезность: общая и предельная. Закон убывающей предельной полезности. Правило максимизации полезности. Состояние равновесия потребителя. Сравнительная теория полезности. Кривые безразличия и бюджетные линии (бюджетные ограничения). Максимизация полезности в рамках бюджетного ограничения. Изменения в ценах благ и доходе потребителя. Эффекты, обусловленные изменением цен на блага: эффект замещения и эффект дохода. Эффекты взаимного влияния потребителей. Излишек потребителя.	2	
	Практические занятия	2	
Тема 1.6. Техничко-экономические показатели	Содержание учебного материала	4	ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1.Валовая и товарная продукция как основные показатели специализации производства. Понятие об издержках производства и себестоимости продукции. Сущность экономической эффективности производства и ее основные показатели.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 3. Расчет себестоимости единицы продукции.	2	

Тема 1.7. Рынки факторов производства	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Рынок труда. Рынок капитала. Допущения построения модели рынка труда. Несовершенная конкуренция на рынке труда. Монопольная власть на рынке труда. Модель равновесия на монопольном рынке труда. Основной и оборотный капитал. Амортизация. Сегменты рынка капитала. Рынок ссудного капитала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу: «Подходы к определению себестоимости продукции»	1	
Тема 1.8. Оплата труда в производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Формы и виды оплаты труда на производственных предприятиях. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 4. Определение расценки за единицу продукции. Начисление заработной платы.	2	
Тема 1.9. Макроэкономическая нестабильность	Содержание учебного материала	4	
	Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия. Безработица, ее типы и последствия. Сущность и виды инфляции. Причина и последствия инфляции. Взаимосвязь безработицы и инфляции.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 5. Решение практических ситуаций с применением показателей дифференциации доходов населения	2	
Тема. 1.10. Макроэкономическое регулирование	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		31	

Тема 2.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента.	4	
	Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 6 Оценка и анализ внешней среды производственного предприятия (на примере конкретного предприятия)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить сравнительную таблицу «Школы менеджмента»	2	
Тема 2.2. Цикл управления	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процессы.	6	
	2. Мотивация персонала.		
	3. Полномочия и ответственность. Делегирование полномочий. Виды полномочий. Категории работников аппарата управления и выполняемые ими операции		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие 7. Структура управления производственного предприятия	2	
	Практическое занятие 8. Принятие управленческих решений. Решение практических ситуаций.	2	
	Практическое занятие 9. Деловая игра «Мозговой штурм»	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	11	ОК 01, ОК 02,

Методы управления	1. Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления.	6	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	2. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения		
	3. Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования, предъявляемые к ней. Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 10. Методы управления. Решение практических ситуаций.	2	
	Практическое занятие 11. Разрешение конфликтов. Решение практических ситуаций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему: «Принципы делового общения».	1	
Раздел 3. Основы маркетинга		25	
Тема 3.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1. Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. Объекты маркетинговой деятельности: нужда, потребность, спрос, рынок, обмен, сделка.	8	
	2. Виды спроса и типы маркетинга, применяемые в зависимости от вида спроса; задачи маркетинга.		
	3. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.		
	4. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям).		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 12. Комплекс маркетинга. Решение практических ситуаций	2	
	Практическое занятие 13. Концепции рыночной деятельности. Решение практических ситуаций	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме	2	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Маркетинговая среда фирмы	1.Понятие маркетинговой среды. Основные факторы макросреды функционирования фирмы на рынке: демографические составляющие, образовательный уровень, изменение социального статуса населения. Экономическая среда, природная среда, культурная среда.	4	ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	2.Микросреда функционирования фирмы; поставщики, маркетинговые посредники, клиентура, конкуренты, контактные аудитории.		
Тема 3.3. Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала	7	ОК 01,ОК 02, ОК 03,ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ЛР 6, ЛР 20
	1.Маркетинговые исследования. Основные этапы проведения. Кабинетные и полевые маркетинговые исследования.	4	
	2. Методы сбора маркетинговых данных: наблюдение, панель, эксперимент, опрос. Условия их применения, достоинства и недостатки методов.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие 14. Проведение анкетирования потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить анкету для проведения маркетинговых исследований	1	
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Социально-экономических дисциплин.
Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
Технические средства обучения:
компьютер;
средства аудиовизуализации;
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).
Ноутбук HP;
Интерактивная доска;
Учебно-методические материалы
Аудиовизуальные средства (звукозаписи, слайды).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Алексина А.С. [и др.] Природа финансового менеджмента: учебник / А.С. Алексина, Е.Л. Андреева, А.В. Быстров [и др.]; под ред. В.И. Гришина, Я.П. Силина. — М.: КНОРУС, 2022. — 266 с.
2. Виханский О. С., Наумов А. И. Менеджмент: учебник — М.: Магистр: ИНФРА-М, 2020. — 656 с
3. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кульменко. — М.: КНОРУС, 2021. — 408 с.— (Среднее профессиональное образование)
4. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. — М.: Вильямс, 2019.
5. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
6. Пястолов С. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (СПО). Учебник + е-Приложение. ФГОС СПО. - М.: Издательство «КноРус», 2022.- 246 с.
7. Рыжиков С.Н. Менеджмент-практикум (СПО).- М.: Издательство «Феникс», 2021.- 301 с.
8. Савватеев А., Филатов А. Занимательная экономика. Теория экономических механизмов от А до Я". - М.: Издательство «АСТ», 2022.- 352 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434>. — Текст: электронный.
2. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093>
3. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625>

4. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550>

5. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873>

6. <http://www.new-management.info/>

7. <http://www.marketolog.ru/>-маркетолог

8. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>

9. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>

10. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/49158>.

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.: ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> – Режим доступа: по подписке.

3. Барышев А.Ф. Маркетинг – М.: Академия, 2020.

4. Веснин В.Р. Менеджмент в схемах и определениях: учебное пособие. — Москва: Проспект, 2022. — 120 с.

5. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2020.

6. Корпоративные финансы и управление бизнесом: монография / И.В. Булава, М.Н. Гермогентова, К.Н. Мингалиев [и др.]; под ред. Л.Г. Паштовой, Е.И. Шохина. — М.: КНОРУС, 2022. — 394 с

7. Куликова В.В., Практикум по дисциплине «Менеджмент» / В.В. Куликова, ДВФУ, 2020. — 44 с.

8. <http://www.poreson.ru> - занимательная экономика

9. <http://www.eur.ru> - экономическая литература

10. <http://www.slou.ru> – экономика и право

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов; роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо»	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, решение ситуационных задач, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и

<p>ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>схем, ведение расчетов, устный и письменный опрос, подготовка сообщений</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг</p>	<p>«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо»</p> <p>теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта, подготовка терминологического словаря.</p>

	<p>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.</p> <p>«Неудовлетворительно»</p> <p>теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

Протокол № ___ от «__» _____ 202__ г.

Председатель МЦК
_____ Кольцова
А.Г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

« ___ » _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: преподаватель Минцева Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
 Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14	Уметь: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия действия (бездействия) с правовой точки зрения.	Знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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	80
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Российское государство по Конституции РФ.		8	
Тема 1.1 Российское государство по Конституции РФ.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Понятие и признаки государства. Форма государства. Функции государства. Понятие конституции. Сущность конституции. Виды конституций. Конституция РФ 1993 г. и ее особенности. Характеристика Российского государства по Конституции 1993 г. Основы конституционного строя.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическое занятие 1. Федеративное устройство РФ. Предметы ведения и полномочия РФ и субъекта РФ Анализ конституционно – правового статуса субъектов РФ (на примере Пензенской области) на основе положений Конституции РФ и Устава Пензенской области, составление таблицы «Предметы ведения и полномочия РФ и субъектов РФ».</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
Тема 1.2 Органы государственной власти и местного самоуправления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Механизм государства. Понятие и виды органов государственной власти. Система органов государственной власти в РФ. Принципы организации и деятельности органов государственной власти в РФ. Президент РФ. Федеральное Собрание РФ. Правительство РФ.</p> <p>2. Понятие и принципы правосудия. Судебная система РФ</p>	<p>4</p> <p>4</p>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
Раздел 2. Правовое		2	

регулирование в сфере профессиональной деятельности			
Тема 2.1. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	Право: понятие и признаки. Источники права. Нормативно – правовые акты, их виды. Законы и подзаконные акты. Система нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере профессиональной деятельности.	2	
Раздел 3 Реализация прав и свобод человека		4	
Тема 3.1 Характеристика прав и свобод человека и гражданина в РФ	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие правового статуса личности. Нормативные документы, определяющие статус человека и гражданина в РФ. Основные права и свободы человека и гражданина, их особенности. Виды прав и свобод. Содержание прав и свобод. Основные обязанности человека и гражданина в РФ. Гарантии прав и свобод. Гражданство РФ. Основания приобретения и прекращения гражданства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативно-правовыми актами, регулирующими гражданство РФ.	2	
Раздел 4 Субъекты предпринимательской деятельности.		18	
Тема 4.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие предпринимательской деятельности и ее признаки. Субъекты предпринимательской деятельности, их виды. Граждане как субъекты предпринимательской деятельности. Правоспособность и дееспособность граждан. Особенности правового статуса индивидуального предпринимателя. Порядок государственной регистрации индивидуального предпринимателя.	6	
	2. Юридические лица – понятие и виды. Коммерческие и		

	некоммерческие организации. Унитарные и корпоративные юридические лица.		
	3. Создание и прекращение юридических лиц. Государственная регистрация юридических лиц при создании. Реорганизация юридических лиц, ее основные способы и основания. Порядок реорганизации Основания и порядок ликвидации юридических лиц. Несостоятельность (банкротство).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2. Учреждение юридических лиц. Государственная регистрация юридических лиц при их создании Составление заявления о государственной регистрации юридического лица при его создании, заявления о государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Составление документов, необходимых для государственной регистрации юридического лица	2	
Тема 4.2 Организационно - правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие и виды организационно – правовых форм юридических лиц. Коммерческие юридические лица. Товарищества: полное товарищество и товарищество на вере (коммандитное). Крестьянское (фермерское) хозяйство.	6	
	2.Хозяйственные общества: общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество. Производственные кооперативы. Унитарные предприятия. Хозяйственные партнерства.		
	3. Некоммерческие организации, их виды. Особенности правового статуса некоммерческих организаций.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативно-правовыми актами, регулирующими правовой статус отдельных коммерческих и некоммерческих юридических лиц.	4	
Раздел 5 Гражданско - правовые договоры		12	
Тема 5.1 Гражданско – правовые договоры	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5,
	1. Понятие и виды гражданско – правовых договоров. Содержание и форма договоров. Порядок заключения, изменения и прекращения договоров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	1. Практическое занятие 3. Порядок заключения и расторжения гражданско- правового договора Решение ситуационных задач по теме «Порядок заключения и расторжения гражданско – правового договора»	2	ЛР 14
Тема 5.2 Характеристика отдельных видов гражданско – правовых договоров	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Основные виды договоров, используемых в профессиональной деятельности. Имущественные договоры. Договор купли – продажи, его условия. Особенности отдельных видов договора купли – продажи.	6	
	2. Договор аренды, его особенности и содержание. Особенности отдельных видов договора аренды.		
	3. Договоры о производстве работ и оказании услуг. Договор подряда, его характеристика. Права, обязанности и ответственность сторон по договору подряда. Договор перевозки и его особенности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Особенности правового регулирования отдельных имущественных договоров Решение ситуационных задач по теме «Правовое регулирование отдельных имущественных договоров (аренда, поставка, подряд)»	2	
Раздел 6 Правовое регулирование трудовых отношений		24	
Тема 6.1. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Трудовое законодательство РФ: система, источники. Трудовые отношения. Основания возникновения трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Основные права и обязанности работника. Основные права и обязанности работодателя.	2	
Тема 6.2 Государственное регулирование в обеспечении занятости населения	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие занятости населения. Занятые граждане. Порядок признания гражданина безработным. Государственная политика в области занятости населения. Федеральная государственная служба занятости.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативно-правовыми актами, регулирующими занятость в РФ.	2	

Тема 6.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие и виды трудового договора. Форма трудового договора, порядок оформления. Порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу. Содержание трудового договора.	4	
	2. Изменения трудового договора. Основания прекращения трудового договора. Прекращение трудового договора по инициативе работника и работодателя.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Практическое занятие 5. Порядок заключения трудового договора Решение ситуационных задач по теме «Порядок заключения и расторжения трудового договора», оформление документов о приеме на работу, составление проекта трудового договора.	2	
Тема 6.4 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие рабочего времени. Продолжительность рабочего времени. Работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени. Режим рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска и порядок их предоставления	4	
	2. Основные понятия в сфере оплаты труда. Основные государственные гарантии по оплате труда работников. Формы оплаты труда. Заработная плата, порядок ее выплаты. Удержания из заработной платы. Системы оплаты труда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Правое регулирование рабочего времени и времени отдыха Решение ситуационных задач по теме «Рабочее время и время отдыха», оформление документов о предоставлении ежегодного оплачиваемого отпуска	2	
Тема 6.5 Дисциплинарная и материальная ответственность работника	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Понятие трудовой дисциплины, способы ее поддержания. Поощрения в трудовом праве. Дисциплинарные взыскания, их виды, порядок наложения и снятия.	4	
	2. Материальная ответственность: понятие и основания. Материальная ответственность работников, ее виды, размер и порядок взыскания. Материальная ответственность работодателя. Рассмотрение трудовых		

	споров, понятие вид трудовых споров.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7. Порядок привлечения работника к дисциплинарной и материальной ответственности Решение ситуационных задач по теме, составление документов о привлечении работника к дисциплинарной ответственности, составление договора о полной материальной ответственности	2	
Раздел 7 Право социальной защиты граждан		4	
Тема 7.1. Пенсионное обеспечение граждан РФ Пособия по системе социального обеспечения		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Пенсионная система РФ. Понятие и виды пенсий. Государственные и страховые пенсии. Страховой стаж и его исчисление. Порядок назначения и выплаты пенсий. Понятие пособий и их классификация. Пособие по временной нетрудоспособности. Пособия гражданам, имеющим детей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8. Правовое регулирование отдельных видов социальных пособий Составление таблицы «Отдельные виды социальных пособий» с использованием информационной системы «Консультант»	2	
Раздел 8 Основы административного права		4	
Тема 8.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	Правонарушение, его признаки и виды. Юридическая ответственность. Административное правонарушение, его признаки и состав. Административная ответственность. Административное наказание, его виды. Общие правила наложения административных наказаний.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 9. Ответственность за отдельные виды административных правонарушений Составление таблицы «Ответственность за отдельные виды административных правонарушений»	2	

Раздел 9 Защита нарушенных прав и свобод		4	
Тема 9.1. Понятие и способы защиты нарушенных прав	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 4.3, ПК 4.5. ЛР 2, ЛР 5, ЛР 14
	1. Основные способы защиты нарушенных прав. Защита прав в судах общей юрисдикции. Форма и содержание иска Особенности защиты трудовых прав.	4	
	2. Разрешение споров в предпринимательской деятельности. Роль арбитражных судов в защите прав в сфере предпринимательской деятельности. Система арбитражных судов в РФ. Особенности рассмотрения дел в арбитражных судах.		
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор

компьютеры с лицензионным программным обеспечением и справочно – правовой системой «Консультант Плюс».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (в действующей редакции) // <http://www.pravo.gov.ru>, 01.08.2014, Собрание законодательства РФ, 2014, № 31, ст. 4398.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1994, № 32, ст. 3301;

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 5, ст. 410.

4. Гражданский кодекс РФ (часть 3) от 26.11.01 (в действующей редакции) //СЗ РФ.-2001.-№49.-Ст.4552.

5. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.02 (в действующей редакции) //Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 46, ст. 4532;

6. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 31 декабря 2001 (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 1;

7. Трудовой кодекс РФ от 30.12.01 (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 1, ст. 3;

8. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24.07.2002 № 95-ФЗ (в действующей редакции) // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 30, ст. 3012;

9. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. -М.: Форум, 2022.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М.: Инфра – М., 2020.

11. Румынина В.В. Основы права.- М.: Инфра – М, 2021.

12. Смоленский М.Б. Основы права. - Ростов – на – Дону: Феникс, 2019.

13. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Ростов – на – Дону: Феникс, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под редакцией А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489703>

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-54488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497103>

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Авдийский [и др.]; под редакцией В. И. Авдийского, Л. А. Букалеровой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498864>

5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15069-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492847>

3.2.3. Дополнительные источники

Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ (в действующей редакции) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, № 33, ст. 3431;

Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 (в действующей редакции) // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 140;

Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ (в действующей редакции) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 31, ст. 4006;

Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ (в действующей редакции) "О лицензировании отдельных видов деятельности" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 19, ст. 2716;

Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ (в действующей редакции) "Об обществах с ограниченной ответственностью" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 7, ст. 785.

Федеральный закон от 26.12.1995 № 208-ФЗ (в действующей редакции) "Об акционерных обществах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 1, ст. 1;

Федеральный закон от 03.12.2011 № 380-ФЗ (в действующей редакции) "О хозяйственных партнерствах" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7058

Федеральный закон от 08.05.1996 № 41-ФЗ (в действующей редакции) "О производственных кооперативах" // Собрание законодательства Российской Федерации,

1996, № 20, ст. 2321; 2001, № 21, ст. 2062.

Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ (в действующей редакции) "О государственных и муниципальных унитарных предприятиях" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 48, ст. 4746;

Федеральный закон от 02.12.1990 № 395-1 (в действующей редакции) "О банках и банковской деятельности" // Ведомости Съезда народных депутатов РСФСР и Верховного Совета РСФСР, 1990, № 27, ст. 357;

Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ (в действующей редакции) "О несостоятельности (банкротстве)" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, № 43, ст. 4190; 2013, № 52, ст. 6975

Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 (в действующей редакции) «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости СНД и ВС РСФСР, 1991, № 18, ст. 565;

Федеральный закон от 28.12.2013 № 424-ФЗ "О накопительной пенсии" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Собрание законодательства РФ", 30.12.2013, № 52 (часть I), ст. 6989

Федеральный закон от 28.12.2013 № 400-ФЗ "О страховых пенсиях" // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 30.12.2013, "Российская газета", № 296, 31.12.2013, "Российская газета", № 6, 15.01.2014 (прил. 1 - 4).

Федеральный закон от 19.05.1995 № 81-ФЗ (в действующей редакции) "О государственных пособиях гражданам, имеющим детей" // Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, № 21, ст. 1929.

Федеральный закон от 29.12.2006 № 255-ФЗ (в действующей редакции) "Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством" // Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 1, ст. 18.

Бердычевский В.С., Акопов Д.Р., Сулейманова Г.В. Трудовое право - Ростов н/Д., 2022.

Гражданское право/Под ред. С.П. Гришаева. - М., Норма, 2021.

Лушникова М.В., Лушников А.М. Курс права социального обеспечения.- М.: Юстицинформ, 2022.

Сборник образцов гражданско-правовых договоров. - М., «Инфра – М», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания		
основные положения Конституции Российской Федерации	Понимает и воспроизводит основные положения Конституции Российской Федерации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	Устный опрос. Тестирование. Контрольные работы. Проверочные работы. Оценка выполнения практического задания Решение ситуационных задач
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Понимает и характеризует права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение	Составление документов

	профессиональной терминологией	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Раскрывает содержание понятия правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	Называет и воспроизводит содержание законодательных актов и других нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
организационно-правовые формы юридических лиц	Различает и характеризует организационно-правовые формы юридических лиц; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Понимает и характеризует правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Понимает и воспроизводит права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Понимает и воспроизводит порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; демонстрирует полноту ответов, точность	

	формулировок, владение профессиональной терминологией	
правила оплаты труда	Понимает и анализирует правила оплаты труда; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Понимает и воспроизводит роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
право социальной защиты граждан	Понимает и воспроизводит содержание права граждан на социальную защиту; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Характеризует понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
виды административных правонарушений и административной ответственности	Различает виды административных правонарушений и административной ответственности; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	
формы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Понимает и воспроизводит нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; демонстрирует полноту ответов, точность формулировок, владение профессиональной терминологией	

Умения		
использовать необходимые нормативно-правовые документы	Работает с законодательными и иными нормативными актами, специальной литературой, находит правовую информацию, необходимую для постановки и решения профессиональных задач; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Текущий контроль в форме собеседования, решение ситуационных задач составление документов
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	Защищает свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Анализирует и оценивает результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; демонстрирует полноту выполнения заданий, точность формулировок, соответствие результатов поставленным целям, оптимальность действий	

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность образовательной программы: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Е.В.Комарова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Комарова Е.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью общепрофессионального 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 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1.

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 09 ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 5.1 ЛР 4 ЛР 6	<u>Уметь:</u> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	<u>Знать:</u> основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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	46
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	12
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 6
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 6
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	4	
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка конспекта по теме «Оценочные стандарты и технические спецификации»	2	
Тема 2. Стандартизация	Содержание учебного материала	16/12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 6
	1. Сущность стандартизации, ее цели и задачи. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	10	
	2. Принципы и методы стандартизации.		
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Обозначение стандартов.		
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов.		
	5. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	2	
Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов	2		
Практическое занятие № 3. Анализ структуры стандартов. Работа со стандартами по специальности.	2		

Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 6
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	6	
	2. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).		
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2	
	Практическое занятие № 5. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений «Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства»	2		
Тема 4. Подтверждение соответствия	Содержание учебного материала	10/10	
	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 6
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.		
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.		
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.	2	
Всего:	46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:
рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2021. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

4. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037>. – Режим доступа: по подписке.

5. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962>. – Режим доступа: по подписке.

6. Кошевая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784>. – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» (действующая редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p>

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и
бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 Химия**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии математических и общих естественнонаучных дисциплин УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно – воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова
«___» _____ 202__ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 202 г.

Председатель МЦК
_____ Е.В. Комарова

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Шмелева Лидия Николаевна, преподаватель ГАПОУ ПО
ПКСКПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ХИМИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, 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, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4 ЛР 6	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>основы аналитической химии;</p> <p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>

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	116
в т.ч. в форме практической подготовки	90
в т. ч.:	
теоретических занятий	72
лабораторные занятия	20
практические занятия	8
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов и компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		41	
Тема 1.1 Предмет физическая химия.	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Предмет физическая химия. Основные понятия и законы физической химии. Её значение в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Записать математическое выражение законов сохранения массы веществ, закона постоянства состава вещества, закона Авогадро. 2. Сформулировать задачи физической химии. 3. Решать задачи с использованием основных законов химии	1	
Тема 1.2 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.	4	
	2. Законы термодинамики. (Первый и второй законы). Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания из растительного сырья .		
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие 1. Изучение особенностей технологии сушеных плодов и овощей	2	
Тема 1.3. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2
	1. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	10	

	2. Газообразное состояние вещества: общая характеристика состояния, особенности строения. Газовые законы Бойля – Мариотта, Менделеева – Клапейрона.		ЛР 4, ЛР 6
	3. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.		
	4. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов растительного происхождения, при организации и приготовлении сложных холодных блюд из грибов, приготовлении сложных горячих соусов на основе растительного сырья, приготовлении отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	6. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
Тема 1.4. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	4	
	2. Теория катализа, катализаторы. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.		
	Практические и лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Лабораторная работа 3. Изучение особенностей технологии ферментированной плодоовощной продукции	2	
Тема 1.5. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах приготовления продуктов питания из растительного сырья.	4	
	2. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их		

	использование в технологии приготовления продуктов питания		
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие 2. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	
Тема 1.6 Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	6	
	2. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.		
	3. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе.		
Раздел.2 Коллоидная химия		25	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	6	
	2. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.		
	3. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.		
	Практические и лабораторные занятия	4	
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	6	
	2. Эмульсии. Суспензии. Пены. Порошки. Использование этих систем в процессе		

	организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	3. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов растительного происхождения. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	7	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы.	6	
	2. Студни, методы получения, свойства. Синерезис студней.		
	3. Белки и углеводы – жизненно важные органические соединения продуктов питания из растительного сырья. Изменение углеводов и белков в технологических процессах переработки растительного сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1	
Раздел 3. Аналитическая химия		38	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов продуктов питания из растительного сырья. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов.	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	15	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Частные реакции катионов первой аналитической группы. Общая характеристика катионов первой аналитической группы и их содержание в продуктах питания растительного происхождения. Значение катионов первой группы в проведении химико-технологического контроля растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе. Групповой реактив и условия его применения.	8	
	2. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания растительного происхождения. Значение катионов второй группы в		

	проведении химико-технологического контроля растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции на катионы второй аналитических групп.		
	3. Характеристика третьей аналитической группы, частные реакции на катионы третьей аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе.		
	4. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли		
	Практические и лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа 5. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	
	Лабораторная работа 6. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	Лабораторная работа 7. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение аналитического анализа катионов 1 группы в определении качества кулинарной продукции	1	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	15	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1.Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	8	
	2. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов		
	3.Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля растительного сырья и продуктов питания, приготовленных на его основе. Перманганометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность.		

	4. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля		
	Практические и лабораторные занятия	6	
	Практическая работа 4. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение нормальности и титра раствора.	2	
	Лабораторная работа 8. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	
	Лабораторная работа 9. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	1	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2 ЛР 4, ЛР 6
	1. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности. Оптические методы анализа: фотометрический, фотоколориметрический, визуально – колориметрический. Метод стандартных серий.	4	
	2. Электрохимические методы анализа: потенциометрия и потенциометрическое титрование, полярография, амперометрическое титрование, кулонометрия. Хроматографические методы анализа: плоскостная (тонкослойная и бумажная), ионообменная и газовая хроматография.		
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 10. Определение качественного и количественного содержания простых углеводов в молоке.	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего:		116	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места для студентов и преподавателя, аудиторная доска;
комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
наглядные пособия (схемы, таблицы, модели кристаллических решеток);
комплект компьютерных презентаций;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска;

Оснащение:

Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды; Набор ареометров; Баня комбинированная лабораторная; Весы технические с разновесами; Весы аналитические с разновесами; Весы электронные учебные до 2 кг; Гигрометр (психрометр); Колориметр-нефелометр фотоэлектрический; Колонка адсорбционная; Магнитная мешалка; Нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр; Печь тигельная; Спиртовка; Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; Установка для титрования; Центрифуга демонстрационная; Шкаф сушильный; Электроплитка лабораторная.

Посуда: Бюксы, Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, Воронка лабораторная, Колба коническая разной емкости, Колба мерная разной емкости, Кружки фарфоровые, Палочки стеклянные, Пипетка глазная, Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, Пипетка с делениями разной вместимостью, Пробирки, Стаканы химические разной емкости, Стекла предметные, Стекла предметные с углублением для капельного анализа, Ступка и пестик, Тигли фарфоровые, Цилиндры мерные, Чашка выпарительная.

Вспомогательные материалы: Бумага фильтровальная, Банка с притертой пробкой; Вата гигроскопическая; Груша резиновая для микробюреток и пипеток, Держатель для пробирок; Ерши для мойки колб и пробирок; Капсуляторка; Карандаши по стеклу; Кристаллизатор; Ножницы; Палочки графитовые; Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками; Штатив для пробирок; Щипцы тигельные; Фильтры беззольные; Трубки стеклянные; Трубки хлоркальциевые; Стекла часовые; Эксикатор; Химические реактивы, индикаторы, стандарт - титры (количество в зависимости от числа групп, человек, согласно учебной программе).

Песок, одеяло асбестовое.

Оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. – Москва: Академия, 2021. – 288 с.

2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 198 с.

3. Основы общей химии: учебное пособие для СПО / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 464 с.

4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

5. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для СПО / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 492 с.

6. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для СПО / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.

7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для СПО / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 164 с.

8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418>

2. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия: учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294>.

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия: учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.]; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493293>.

4. Основы общей химии: учебное пособие для СПО / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146667>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146889>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для СПО / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для СПО / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для СПО / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146661>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148010>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем	- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - понимает и объясняет химические процессы и явления; - полнота ответов, точность формулировок; - грамотно выступает с сообщениями	Устный опрос. Тестирование. Проверочные работы. Оценка выполнения практического задания Решение ситуационных задач Анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; Защита внеаудиторной самостоятельной работы Устный ответ на экзамене

<p>высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<p>Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий Активность поведения на занятиях в группах; Точность формулировок, ответов и выступлений по теме занятия</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Текущий контроль в форме собеседования, решение задач Выполнение практического задания на экзамене</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМн. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № от «__» _____ 2023 г.

Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Потапова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
ЛР 15	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 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для

	производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;</p> <p>замены быстроизнашивающихся материалов и деталей;</p> <p>устранения неисправностей в работе технологического оборудования;</p> <p>ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов;</p> <p>мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции;</p> <p>упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журнал ведения технологических процессов производства.</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования;</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;</p> <p>применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке технологического оборудования;</p> <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей;</p> <p>приготовления, разделки и термической обработки теста;</p> <p>отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;</p> <p>производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий;</p> <p>производства макаронных изделий;</p> <p>упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей;</p> <p>порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта;</p> <p>документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования;</p> <p>нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала;</p> <p>порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;</p> <p>порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья,</p>

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 1140 часов,

в том числе в форме практической подготовки- 816 часов

в том числе:

на освоение МДК– 738 часов,

учебной практики - 72 часа;

производственной практики - 324 часа;

промежуточной аттестации по профессиональному модулю – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 01 ОК 09	Раздел 1. МДК 01.01. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	348	220	328	12	220	-	-			20	
	Раздел 2. МДК 01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	390	200	364	24	184	16				26	
	Учебная практика	72	72						72			
	Производственная практика	324	324							324		
	Промежуточная аттестация	6										
	Всего:	1140	816	692	36	404	16	72	324		46	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		348/220
МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		348/220
Тема 1.1.	Содержание	20/10
Общие сведения о технологическом оборудовании	<p>1. Классификация технологического оборудования. Основные виды, назначение и принцип действия технологического оборудования. Правила эксплуатации технологического обслуживания. Технологические схемы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>2. Механическое и немеханическое технологическое оборудование. Виды, назначение и принцип действия оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания.</p> <p>3. Виды, назначение и принцип действия весоизмерительного оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания. Виды, назначение и принцип действия теплового оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания.</p> <p>4. Виды, назначение и принцип действия холодильного оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания. Виды, назначение и принцип действия упаковочного оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания.</p> <p>5. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлеба.</p> <p>Практическое занятие 2. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическое занятие 3. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий.</p> <p>Практическое занятие 4. Машинно-аппаратурные схемы производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практическое занятие 5. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий.</p>	10
Тема 1.2.	Содержание	50/40

Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций	1. Транспортирующие устройства. Оборудование для транспортирования муки. Назначение, устройство, принцип действия. Пневмотранспортные устройства. Назначение, устройство, принцип действия. Оборудование, применяемое для хранения муки. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация.	10	
	2. Грузоподъемные устройства. Оборудование, применяемое для разгрузки муки. Назначение, устройство, принцип действия. Условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки. Оборудование и инвентарь для хранения дополнительного сырья. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация.		
	3. Оборудование для приема и хранения сырья. Бункеры, силосы для хранения муки. Назначение, устройство, принцип действия. Условия рациональной и безопасной эксплуатации бункеров для бестарного хранения муки		
	1. 4. Оборудование для подготовки сырья к производству. Назначение, устройство, принцип действия. Назначение, устройство, безопасная эксплуатация. Виды, назначение, устройство и принцип работы просеивателей. Правила техники безопасности при работе в просеивательном отделении.		
	2. 5. Оборудование для дозирования сырья. Виды дозаторов. Назначение, устройство и принцип действия. Безопасные условия работы. Оборудование для смешивания компонентов. Назначение, устройство и принцип действия.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		40
	Практическое занятие 6. Расчёт оборудования для подготовки сырья.		2
	Практическое занятие 7. Расчёт оборудования для подготовки сырья.		2
	Практическое занятие 8. Расчёт дозаторов.		2
	Практическое занятие 9. Расчёт оборудования для смешивания компонентов.		2
Практическое занятие 10. Определение оборудования для хранения сырья в таре, по нормам оснащения.	2		
Практическое занятие 11. Оформление схемы бестарного хранения муки.	2		
Практическое занятие 12. Определение мер противопожарной безопасности при хранении сырья на складах предприятий.	2		
Практическое занятие 13. Определение требований промышленной санитарии к бестарному хранению муки.	2		
Лабораторные работы 1. Изучение лабораторного мукопросеивателя «Воронеж-2».	6		
Лабораторные работы 2. Изучение шнекового дозатора типа АП2Б.	6		
Лабораторные работы 3. Изучение, принцип действия весоизмерительного оборудования.	6		
Лабораторные работы 4. Расчет и подбор инвентаря.	6		

Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание	82/60
	1. Специализированное оборудование хлебопекарного производства. Виды, назначение, устройство и принцип действия. Правила техники безопасности при работе на специализированном оборудовании. Поточные линии хлебопекарного производства. Аппаратные схемы приготовления теста для разных видов хлеба и хлебобулочных изделий.	22
	2. Тестоприготовительные агрегаты. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов. Виды, назначение, устройство и принцип действия. Безопасные условия работы. Правила техники безопасности. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов. Виды, назначение, устройство и принцип действия. Безопасные условия работы. Правила техники безопасности.	
	3. Оборудование для деления теста. Тестоделительные машины, их классификация. Безопасные условия работы. Тестоделительные машины с шнековым, лопастным, валковым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия.	
	4. Машины для формования теста. Оборудование для формования тестовых заготовок. Тестоокруглительные машины, их классификация. Тестозакаточные машины, их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.	
	5. Оборудование для расстойки, посадки, надрезки и выгрузки тестовых заготовок, готовой продукции. Оборудование, применяемое для предварительной и окончательной расстойки.	
	6. Оборудование для выпечки хлебных изделий. Хлебопекарные печи. Виды, назначение и принцип действия хлебопекарных печей.	
	7. Расстойно-печные агрегаты. Печи шкафного типа. Виды, назначение и принцип действия. Правила эксплуатации печей.	
	8. Основы технологического расчета печных агрегатов и другого специализированного оборудования хлебопекарного производства.	
	9. Оборудование для производства специальных сортов хлебных изделий. Оборудование для производства бараночных изделий. Оборудование для производства хлебных палочек, соломки. Виды, назначение и принцип действия	
	10. Оборудование для производства сухарных изделий. Оборудование для производства хлебных крекеров, галет. Оборудование для производства хлебцев. Виды, назначение и принцип действия.	
	11. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	60	
Практическое занятие 14. Организация работы в пекарном отделении. Санитарное содержание рабочих мест в пекарном отделении.	2	
Практическое занятие 15. Организации работы в дрожжевом отделении. Санитарное содержание	2	

	рабочих мест в дрожжевом отделении.	
	Практическое занятие 16. Расчёт тестомесильных машин.	2
	Практическое занятие 17. Расчёт устройств для выгрузки теста.	2
	Практическое занятие 18. Расчет количества дежи в зависимости от вместимости (Расчет количества дежи).	2
	Практическое занятие 19. Расчёт тестоделительных машин.	2
	Практическое занятие 20. Расчёт тестоделительных машин (тестоокруглительных, тестозакаточных машин).	2
	Практическое занятие 21. Расчёт тестоформирующего оборудования.	2
	Практическое занятие 22. Расчёт шкафов расстойки.	2
	Практическое занятие 23. Расчёт хлебопекарных печей (подовых).	2
	Практическое занятие 24. Расчёт хлебопекарных печей (конвекционных).	2
	Практическое занятие 25. Расчет количества кондитерских листов (противней) и тележек-шпилек.	2
	Лабораторная работа 5. Изучение, принцип работы тестомесильных машин	6
	Лабораторная работа 6. Изучение устройства тестоприготовительного агрегата.	6
	Лабораторная работа 7. Изучение устройства и принцип работы ферментаторов.	6
	Лабораторная работа 8. Изучение устройства и принцип работы тестоокруглительной машины.	6
	Лабораторная работа 9. Изучение и принцип работы тоннельных печей и расстойно-печных агрегатов.	6
	Лабораторная работа 10. Изучение и принцип работы тупиковых печей.	6
Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	Содержание	116/94
	1. Специализированное оборудование кондитерского производства. Поточные линии кондитерского производства. Поточно-механизированные линии производства кондитерских изделий.	22
	2. Оборудование для производства карамели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели. Оборудование для приготовления карамельной массы. Оборудование для формования жгута из карамельной массы Оборудование для формования карамели. Оборудование для охлаждения и отделки карамельных изделий.	
	3. Оборудование для производства конфет. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет. Оборудование для приготовления конфетных масс. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления помадных, молочных, сбивных, фруктово-ягодных, жележных, марципановых и других конфетных масс. Оборудование для формования корпусов конфет. Оборудование для глазирования корпусов конфет и других кондитерских изделий.	
	4. Оборудование для производства ириса. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса. Оборудование для производства драже. Виды, назначение и принцип действия	

оборудования для приготовления драже. Оборудование для производства халвы. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления халвы.	
5. Оборудование для производства шоколада. Оборудование для обработки какао-бобов. Оборудование для прессования какао тертого и производства какао-порошка. Оборудование для приготовления шоколадных масс. Оборудование для формования шоколадных изделий. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления шоколада и шоколадных изделий (простых, с начинками, пористого шоколада, пустотелых шоколадных изделий).	
6. Оборудование для производства мармелада, пастилы и зефира. Оборудование для изготовления мармелада. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления желевого, трехслойного мармелада.	
7. Оборудование для приготовления пастилы и зефира. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой, резной и отливной пастилы.	
8. Оборудование для подготовки основного и дополнительного сырья к производству мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и принцип действия оборудования для подготовки сырья к производству. Правила эксплуатации и технического обслуживания.	
9. Оборудование для формирования мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и принцип действия оборудования для формирования тестовых масс. Оборудование для выпечки полуфабрикатов и изделий. Виды, назначение и принцип действия оборудования для выпечки. Правила эксплуатации и технического обслуживания.	
10. Оборудование для отделки мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и принцип действия оборудования. Правила эксплуатации и технического обслуживания. Виды, назначение и использование производственного инвентаря для производства мучных кондитерских изделий.	
11. Организация работы кондитерского цеха. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий. Правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	94
Практическое занятие 26. Расчёт производительности оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий.	2
Практическое занятие 27. Подбор технологического оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий.	2
Практическое занятие 28. Техника безопасности на участках производства сахаристых кондитерских изделий.	2
Практическое занятие 29. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских	2

	цехов.	
	Практическое занятие 30. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при производстве кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 31. Расчёт производительности оборудования для производства мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 32. Подбор оборудования для производства мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 33. Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при выполнении различных технологических операций.	2
	Практическое занятие 34. Произвести расчет производительности печей для выпечки мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 35. Планирование и организация кондитерского цеха средней мощности.	2
	Практическое занятие 36. Планирование и организация кондитерского цеха малой мощности.	2
	Лабораторная работа 11. Изучение, принцип действия оборудования для производства карамельных изделий.	6
	Лабораторная работа 12. Изучение, принцип действия оборудования для производства шоколада.	6
	Лабораторная работа 13. Изучение, принцип действия оборудования для производства ириса.	6
	Лабораторная работа 14. Изучение, принцип действия оборудования для производства изделий из сбивных масс.	6
	Лабораторная работа 15. Изучение, принцип действия оборудования для производства мармелада.	6
	Лабораторная работа 16. Изучение, принцип действия оборудования для производства халвы.	6
	Лабораторная работа 17. Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при выполнении различных технологических операций.	6
	Лабораторная работа 18. Принцип работы линии по производству зефира глазированного.	6
	Лабораторная работа 19. Принцип работы линии по производству корпусных конфет.	6
	Лабораторная работа 20. Принцип работы линии по производству пряников глазированных.	6
	Лабораторная работа 21. Принцип работы линии по производству вафель.	6
	Лабораторная работа 22. Принцип работы линии по производству круассанов.	6
Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Содержание	48/16
	1. Специализированное оборудование макаронного производства. Виды, назначение, устройство и принцип действия. Правила техники безопасности при работе на специализированном оборудовании.	32
	2. Оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий. Виды, назначение, устройство и принцип действия.	
	3. Устройство и работа макаронных прессов. Устройство и работа матриц. Основы технологического	

расчета макаронного пресса.	
4. Высокотемпературное формование макаронных изделий.	
5. Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста.	
6. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий. Назначение и классификация машин и механизмов для разделки макаронного теста. Виды, назначение, устройство и принцип действия. Правила техники безопасности.	
7. Оборудование для сушки макаронных изделий. Классификация, устройство и принцип работы. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки.	
8. Оборудование для сушки коротких макаронных изделий. Оборудование для сушки длинных макаронных изделий.	
9. Установка для высокотемпературной сушки. Особенности обслуживания сушилок.	
10. Накопители – стабилизаторы макаронных изделий.	
11. Поточные линии макаронного производства. Автоматизированные линии. Комплексно-механизированные линии.	
12. Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий.	
13. Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария макаронных предприятий.	
14. Основы технологического расчета макаронного оборудования.	
15. Упаковывающее оборудование для хлебных, макаронных и кондитерских изделий. Оборудование для заворачивания. Оборудование для дозирования и упаковывания. Оборудование для упаковывания в торговую тару.	
16. Оборудование для фасовки, упаковки и хранения макаронных изделий. Фасовочно-упаковочный автомат для коротких макаронных изделий.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
Практическое занятие 37. Подбор матриц по заданным условиям	2
Практическое занятие 38. Подбор оборудования для автоматизированных линий для производства макаронных изделий по заданным условиям.	2
Лабораторная работа 23. Принцип работы линии по производству коротких макаронных изделий и фигурных макаронных изделий.	6
Лабораторная работа 24. Принцип работы линии по производству длинных макаронных изделий.	6
Самостоятельная работа раздела 1	20
1. Написание рефератов на тему: «Особенности хранения муки при бестарном способе»	

2. Написание рефератов на тему: «Изменение влажности, цвета и кислотности муки при хранении»
3. Написание рефератов на тему: «Правила приемки, размещения и хранения патоки и меда на предприятиях отрасли»
4. Оформление товарно-транспортной накладной на получение основного и дополнительного сырья.
5. Изучение цели просеивания муки и ее влияние на качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
6. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс размещения и хранения пряных семян на предприятиях отрасли»
7. Написание рефератов на тему: «Технологический процесс подготовки овощных продуктов к переработке»
8. Оформление таблицы: «Нормируемые потери муки пшеничной при хранении её на складах»
9. Оформление таблицы: «Нормируемые потери жиров при хранении их на складах»
10. Написание рефератов на тему: «Оборудование, применяемое для разгрузки муки».
11. Оформление таблицы: «Условия безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки».
12. Написание рефератов на тему: «Оборудование, применяемое для хранения муки».
13. Написание рефератов на тему: «Назначение, устройство, принцип действия бункеров для хранения муки».
14. Составление перечня необходимого оборудования для хранения сырья в таре, по нормам оснащения.
15. Составление требований: «Условия безопасной эксплуатации бункеров для бестарного хранения муки».
16. Составление схемы разгрузки муки с указанием оборудования и принципов его действия.
17. Написание рефератов на тему: «Способы доставки дополнительного сырья, используемого в производстве».
18. Составление таблиц норм загрузки дежи мукой.
19. Формулирование предложений по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации дозирующего оборудования.
20. Формулирование предложений по обеспечению условий рациональной и безопасной эксплуатации тестомесильного оборудования.
21. Составление требований к организации работы в дрожжевом отделении.
22. Устройство и принцип действия ленточного нарезчика.
23. Анализ преимуществ и недостатков печей тупикового и туннельного типа.
24. Написание рефератов на тему: «Тестоделительные машины с валковым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия».
25. Написание рефератов на тему: «Тестоделительные машины с шнековым нагнетанием теста. Устройство, принцип действия».
26. Написание рефератов на тему: «Тестоделительные машины с лопастным нагнетанием теста. Устройство, принцип действия».
27. Общие правила эксплуатации хлебопекарных печей.
28. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки кондитерских изделий».
29. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для фасовки кондитерских изделий».
30. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и принцип действия оборудования для упаковки кондитерских изделий».
31. Написание реферата на тему: «Назначение и принцип действия оборудования для формования и выпечки полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий».
32. Написание реферата на тему: «Виды, назначение и использование производственного инвентаря при производстве»

кондитерских изделий».		
33. Санитарные требования к организации работ в макаронном производстве.		
34. Техника безопасности при работе на оборудовании для приготовления теста для макаронных изделий.		
35. Техника безопасности при работе на оборудовании для формования макаронных изделий.		
36. Составление технологических схем конструкций смесителей для макаронного теста.		
37. Правила и нормы охраны труда при производстве макаронных изделий.		
38. Правила пожарной безопасности при производстве макаронных изделий.		
39. Правила промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.		
40. Влияние отверстий матрицы на форму макаронных изделий.		
Промежуточная аттестация		12
Раздел 2. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		390/200
МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		390/200
Тема 2.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	148/88
	1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях.	60
	2. Сырье хлебопекарного производства. Контроль качества основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Нормативно-технологическая документация. Взаимозаменяемость сырья. Правила взаимозаменяемости сырья.	
	3. Виды, типы и сорта хлебопекарной муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Методы определения свойств муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Газообразующая и сахарообразующая способности муки. Сила пшеничной муки, изменение цвета муки в процессе приготовления изделий, влияние размера частиц муки на свойства теста, качество и выход изделий.	
	4. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции. Дрожжи: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство, использование.	
	5. Технологическая схема приготовления хлеба. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Схема расчета производственных рецептур. Нормативно-техническая документация.	
	6. Приготовление теста. Замес и образование теста. Виды замесов и процессы, происходящие при замесе теста и опары. Критерии оценки оптимального замеса теста. Роль процессов замеса теста в формировании его качества. Способы замеса теста. Интенсивный замес теста. Порционный и непрерывно-поточный замес теста.	
	7. Способы разрыхления теста: биологический, механический, химический. Брожение теста: спиртовое, молочнокислое. Сущность процессов, происходящих при брожении и созревании теста. Коллоидные и	

	<p>биохимические процессы, происходящие при брожении теста. Изменение белковых веществ и крахмала. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Влияние компонентов теста на процессы, протекающие при брожении теста.</p>	
	<p>8. Приготовление и применение заквасок. Виды заквасок и применение их в производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Приготовление и применение заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Заваривание муки и осахаривание заварок. Приготовление жидких дрожжей. Разводочный и производственный циклы приготовления жидких дрожжей.</p>	
	<p>9. Разделка теста. Понятие разделки теста. Деление теста на куски. Назначение и сущность операции. Особенности разделки теста для формового и подового хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий. Особенности разделки теста для булочных и сдобных изделий. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операций. Окончательное формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Факторы, влияющие на продолжительность расстойки.</p>	
	<p>10. Выпечка хлеба. Способы выпечки хлеба. Режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности выпечки различных видов изделий: формового хлеба, подового хлеба, булочных изделий, сдобных изделий. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке: прогревание, образование корки, образование мякиша, увеличение объёма. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке тестовых заготовок. Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки. Упек и суммарные затраты при выпечке изделий, их зависимость от различных факторов. Пути снижения упека.</p>	
	<p>11. Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий. Способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий. Процессы, протекающие в хлебе, хлебобулочных и сдобных изделиях после выпечки. Остывание и усушка. Черствение хлеба. Дефекты хлебных изделий в процессе производства. Болезни хлеба.</p>	
	<p>12. Контроль технологического процесса. Понятие выхода хлеба. Норма выхода. Технологические затраты. Технологические потери. Расчет выхода готовых изделий. Факторы, влияющие на выход изделий: влажность муки, хлебопекарные свойства муки, влажность теста, количество сырья. Контроль выхода хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии. Расчет фактического выхода хлеба.</p>	
	<p>13. Приготовление теста из пшеничной муки. Способы приготовления теста из пшеничной муки. Приготовление теста опарными способами. Приготовление теста на густых и жидких опарах. Приготовление теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске. Приготовление теста безопарным, ускоренным способами, по интенсивной (холодной) технологии. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна и на сухих смесях. Сравнительная оценка способов.</p>	

	<p>14. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаных заквасок. Приготовление ржаного теста на густой и жидкой заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ). Приготовление ржаного теста на заварках. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</p>	
	<p>15. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Характеристика группового ассортимента хлебобулочных и булочных изделий. Приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление сдобного теста (теста с «отсдобкой»). Ассортимент и классификация сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление теста для батонов и рулетов. Характеристика опар для приготовления батонов.</p>	
	<p>16. Технологический процесс приготовления праздничных караваев. Виды, ассортимент караваев. Технологический процесс приготовления пирогов. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления пирогов: закрытых, полузакрытых, открытых и фигурных пирогов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий: крем, помада, яичная смазка, заварное тесто.</p>	
	<p>17. Технологический процесс приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления пирожков, расстегаев, ватрушек. Ассортимент, классификация. Технологический процесс приготовления начинок и фаршей для пирогов и пирожков.</p>	
	<p>18. Технологический процесс приготовления плетеных и витых изделий. Технологический процесс приготовления кренделей, калачей и саек. Ассортимент. Особенность приготовления данной группы хлебобулочных изделий.</p>	
	<p>19. Технологический процесс приготовления мелкоштучных сдобных хлебобулочных изделий. Ассортимент, классификация. Технологический процесс приготовления сдобы обыкновенной (в виде плюшек, устриц, плетенок), сдобы выборгской, сдобы выборгской фигурной (детской), сдобы белгородской, сдобы витой. Особенности приготовления, отделки поверхности изделий.</p>	
	<p>20. Технологический процесс приготовления булочных изделий: булочки «веснушки», «дорожные», бриоши, лепешек сметанных, булочек гражданских, булочек круглых с надрезами. Особенности приготовления, отделки поверхности изделий.</p>	
	<p>21. Технологический процесс приготовления пресного теста, сдобного пресного теста. Ассортимент и классификация изделий из пресного теста. Особенности приготовления, виды пресного теста (пресное, сладкое, сметанное). Технологический процесс приготовления изделий, жареных во фритюре. Ассортимент, классификация изделий жареных во фритюре.</p>	
	<p>22. Технологический процесс приготовления изделий, жареных во фритюре. Ассортимент, классификация изделий жареных во фритюре. Особенности технологического процесса приготовления теста для изделий жареных во фритюре, разделки и формовки. Требования к фритюру.</p>	

	<p>23. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевого теста. Технология приготовления, слоения, разделки и формования изделий из слоеного теста. Особенности приготовления, формования и отделки поверхности изделий.</p>	
	<p>24. Классификация хлебобулочных изделий с пониженной влажностью. Характеристика группового ассортимента бараночных изделий. Классификация бараночных изделий. Технология приготовления баранок, бубликов и сушек. Технологический процесс приготовления бараночных изделий: на опаре, на притворе, на молочной сыворотке, на концентрированной молочнокислой закваске. Стадии: отлёжка, натирка и формирование бараночных изделий. Расстойка, шпарка или обварка бараночных изделий. Выпечка бараночных изделий. Упаковка и хранение изделий.</p>	
	<p>25. Характеристика группового ассортимента сухарных изделий. Ассортимент, классификация. Технология приготовления сухарных изделий. Технологический процесс приготовления простых сухарей, сухарей армейских. Технологический процесс приготовления сдобных сухарных изделий. Технология приготовления теста, выпечка сухарных листов, резка. Упаковка и хранение сухарей.</p>	
	<p>26. Технологический процесс приготовления хрустящих хлебцев. Ассортимент. Особенности приготовления хрустящих хлебцев. Технологический процесс приготовления хлебных палочек и соломки. Ассортимент, классификация. Особенности приготовления хлебных палочек и соломки. Способы отделки поверхности хлебных палочек и соломки.</p>	
	<p>27. Характеристика группового ассортимента диетических изделий. Характеристика диет. Классификация диетических хлебобулочных изделий и хлеба. Хлебобулочные изделия повышенной и пониженной калорийности. Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий ахлоридных. Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий пониженной кислотности.</p>	
	<p>28. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с биологически-активными добавками, витаминами. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий без глютена. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с пониженным содержанием углеводов. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с добавлением лецитина. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с повышенным содержанием йода.</p>	
	<p>29. Современные способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.</p>	
	<p>30. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Качество хлеба и факторы его определяющие: пищевая, энергетическая и биологическая ценность хлеба. Физико-химические показатели качества хлеба. Значение хлеба в питании человека. Значение белков, углеводов, жиров, витаминов и минеральных веществ хлеба в питании человека и степень удовлетворения потребности в них.</p>	

	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки. Понятие, ассортимент улучшителей качества хлеба. Особенности применения, действие.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	88
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по теме: «Взаимозаменяемость сырья».	2
	Практическое занятие 2. Решение задач по теме: «Определение количества муки, воды, дрожжей и другого сырья для замеса теста».	2
	Практическое занятие 3. Составление и расчет производственных рецептур на изделия.	2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по определению массы тестовой заготовки и выхода готовых изделий.	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по определению массы упека, припека, суммарных затрат при выпечке изделий.	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки.	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление хлеба из пшеничной муки на заквасках.	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление улучшенного хлеба из пшеничной муки.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление формового и подового хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки.	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление заварного ржаного хлеба.	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление батонов и рулетов.	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление караваев и пирогов.	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление сдобы выборгской, сдобы выборгской фигурной, сдобы витой.	6
	Лабораторная работа 9. Приготовление изделий из пресного теста и изделий, жареных во фритюре.	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление бараночных изделий.	6
	Лабораторная работа 12. Приготовление сухарных изделий.	6
	Лабораторная работа 13. Приготовление диетических изделий.	6
Тема 2.2. Технология кондитерских изделий	Содержание	116/60
	1. Введение. Задачи, стоящие перед кондитерской отраслью. Классификация сахаристых и мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. 2. Требования стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий. Нормативные и технологические инструкции, действующие при производстве выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Нормативные и технологические инструкции, действующие при производстве готовых изделий. Условия и сроки хранения кондитерских изделий.	56

	<p>3. Характеристика основного и дополнительного сырья. Органолептические и физико-химические показатели качества, подготовка к производству основных и дополнительных видов сырья: поверхностно активных веществ, разрыхлителей, ароматизаторов, студнеобразователей и пенообразователей, пищевых кислот и красителей. Применение сухих смесей.</p>	
	<p>4. Получение сиропов и карамели. Определение понятия «сироп». Виды сиропов. Способы получения сиропов. Требования, предъявляемые к сиропам.</p>	
	<p>5. Технология производства карамели. Определение понятия «карфель». Виды карамели. Общие сведения о карамели. Карфель леденцовая: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Обработка карфельной массы.</p>	
	<p>6. Карфель с начинкой: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Определение понятия «начинка», виды начинок. Качественные показатели готовой начинки.</p>	
	<p>7. Технология производства конфет. Определение понятия «конфета». Технология производства конфет. Конфеты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Определение понятия «помада». Определение коэффициента перенасыщения. Технология производства помады «холодным» способом.</p>	
	<p>8. Технология производства конфетных масс. Конфетные массы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Технология приготовления помадных (молочных, сливочных), кремowych, марципанowych, желейных, фруктово-ягодных, орехowych, грильяжных конфетных масс. Дефекты конфетных масс.</p>	
	<p>9. Свойства конфетных масс в зависимости от температуры и способа формирования. Формование корпусов конфет. Требования к крахмалу как к отливочному материалу. Технология производства ириса. Ирис: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.</p>	
	<p>10. Технология производства драже. Технологические параметры производства драже. Понятие «драже». Драже: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Приготовление корпуса драже, дражирование, глянецование и отделка.</p>	
	<p>11. Технология производства шоколада. Шоколад: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Определение понятия «шоколадная масса», «шоколадная глазурь». Получение шоколадных масс. Формование плиточного шоколада и шоколадных изделий. Формование пустотелых шоколадных изделий. Формование пористого шоколада, конфет типа «Ассорти».</p>	
	<p>12. Технология производства мармелада. Определение понятия «мармеладные массы». Фруктово-ягодный мармелад: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству,</p>	

	<p>органолептические и физико-химические показатели. Желейный мармелад: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.</p>	
	<p>13. Технология производства пастилы. Характеристика пенообразователей. Факторы, влияющие на устойчивость пенообразной структуры. Характеристика пенообразных кондитерских масс. Определение пастильных масс. Клеевая резная пастила: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели.</p>	
	<p>14. Технология производства зефира. Отливная пастила (зефир): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Технология производства сбивных конфетных масс: суфле, нуги. Технология производства сбивных конфетных масс: фруктово-сбивных, молочно-сбивных масс.</p>	
	<p>15. Технология производства халвы. Халва: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, органолептические и физико-химические показатели. Специфические особенности халвы. Технология производства национальных сахаристых кондитерских изделий. Особенности приготовления восточных сладостей «типа карамели». Особенности приготовления восточных сладостей «типа конфет».</p>	
	<p>16. Технология производства печенья. Классификация и ассортимент. Технология приготовления сахарного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления сдобного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления овсяного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>17. Технология приготовления затяжного печенья, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления крекера и галет, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>18. Технология производства пряников. Классификация и ассортимент пряников и изделий из пряничного теста. Технология приготовления сырцовых пряников, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления заварных пряников, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления коврижек.</p>	
	<p>19. Технология производства вафель. Классификация и ассортимент вафель. Технология приготовления вафель (тонки, хрустящих), вафель с жировой начинкой, рецептуры, требования к качеству, виды</p>	

	<p>дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология производства мягких вафель (бельгийских, венских), рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>20. Технология производства кексов. Классификация и ассортимент. Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления кексов на поверхностно-активных веществах, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>21. Технология приготовления кексов на дрожжах, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления ромовых баб, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления маффинов и капкейков, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>22. Технология производства пирожных, бисквитных рулетов и тортов. Классификация и ассортимент пирожных и тортов. Технология приготовления пирожных, бисквитных рулетов и тортов, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Приготовление готовых изделий , декорирование изделий. Условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование мучных кондитерских изделий.</p>	
	<p>23. Технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления кремов, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления суфле, желе, муссов, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления глазури (ганаш, кондир, велюр, зеркальной глазури), рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>24. Технология производства основных выпеченных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</p>	
	<p>25. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него,</p>	

использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
26. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
27. Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Технология приготовления воздушно-орехового (миндального) полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
28. Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него, использование, рецептуры, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	60
Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по теме «Сахаристые кондитерские изделия». Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	2
Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по теме «Приготовление мучных кондитерских изделий». Расчет сырья, определение количества выхода с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.	2
Практическое занятие 8. Разработка новых видов сахаристых и мучных кондитерских изделий, разработка рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества, оформление технологической документации.	2
Лабораторная работа 14. Приготовление карамели леденцовой.	4
Лабораторная работа 15. Приготовление шоколада и шоколадных изделий.	6
Лабораторная работа 16. Приготовление мармелада.	6
Лабораторная работа 17. Приготовление пастилы и зефира.	6
Лабораторная работа 18. Приготовление восточных сладостей.	6
Лабораторная работа 19. Приготовление печенья и пряников.	4
Лабораторная работа 20. Приготовление кексов и вафель.	4
Лабораторная работа 21. Приготовление бисквитных нарезных и песочно-кремовых нарезных пирожных.	6
Лабораторная работа 22. Приготовление слоеных нарезных и заварных пирожных.	6

	Лабораторная работа 23. Приготовление воздушных и крошковых пирожных.	6
Тема 2.3. Технология макаронных изделий	Содержание	60/36
	1. Изучение видов основного сырья макаронного производства. Требования действующих стандартов к качеству сырья. Изучение видов дополнительного сырья макаронного производства. Виды и состав основного и дополнительного сырья, обогатительные и вкусовые добавки. Требования к качеству сырья.	24
	2. Классификация макаронных изделий. Ознакомление с классификацией и ассортиментом макаронных изделий. Групповая характеристика макаронных изделий.	
	3. Технологические схемы производства макаронных изделий. Основные стадии производства макаронных изделий и этапы контроля. Изучение технологических схем производства трубчатых, нитеобразных, ленточных, фигурных макаронных изделий. Изучение технологических схем производства макаронных изделий не требующие варки.	
	4. Приготовление макаронного теста. Типы замеса макаронного теста. Технология замеса теста. Дозирование и смешивание ингредиентов теста. Влияние качества муки, параметров замеса на свойства теста и качество изделий. Вакуумирование макаронного теста. Высокотемпературные режимы замеса макаронного теста.	
	5. Формование макаронных изделий. Прессование макаронного теста. Физические свойства уплотненного теста. Формование сырых изделий. Влияние качества муки, параметров прессования на свойства теста и качество макаронных изделий. Влияние параметров прессующего устройства пресса на процесс прессования. Технологические требования к матрицам. Высокотемпературные режимы формования теста.	
	6. Разделка сырых макаронных изделий. Обдувка. Резка, штампование и раскладка. Сушка макаронных изделий. Конвективный способ сушки. Влажность макаронных изделий и основные параметры сушильного воздуха. Назначение стабилизации изделий. Охлаждение высушенных изделий.	
	7. Анализ процесса сушки макаронных изделий. Режимы сушки макаронных изделий. Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждения. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высокотемпературные и сверхвысокотемпературные режимы сушки. Сушка с применением энергетических полей.	
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий. Сортировка и отбраковка готовой продукции. Нормирование расхода сырья. Способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий. Упаковывание макаронных изделий. Режимы хранения изделий. Причины порчи макаронных изделий.	
9. Организация контроля на предприятии. Методы контроля качества изделий. Причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению. Оценка качества макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Сроки хранения готовых изделий.		

10. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий. Сырые изделия длительного хранения. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия. Изделия из бесклейковинного крахмалсодержащего сырья. Производство национальных макаронных изделий. Ознакомление с ассортиментом национальных макаронных изделий.	
11. Составление рецептуры макаронного теста. Расчет фактического выполнения норм расхода сырья.	
12. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса макаронных изделий. Санитарные требования к организации работ в макаронном производстве. Санитарные требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	36
Практическое занятие 9. Составление рецептуры макаронного теста.	2
Практическое занятие 10. Определение варочных свойств макаронных изделий.	2
Практическое занятие 11. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.	2
Практическое занятие 12. Определение и оценка качества макаронных изделий.	2
Лабораторная работа 24. Приготовление макаронных изделий с пищевыми добавками.	6
Лабораторная работа 25. Приготовление макаронных изделий нетрадиционных видов.	6
Лабораторная работа 26. Приготовление бесклейковинных крахмалсодержащих макаронных изделий.	6
Лабораторная работа 27. Приготовление быстрорастворяемых макаронных изделий.	6
Лабораторная работа 28. Приготовление замороженных макаронных изделий.	4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2	26
1. Основные требования, которые обязательно учитываются при составлении технологического режима (для расчета рецептуры).	
2. Изучение способов приготовления теста. Составление их классификации.	
3. Составление элементов расчета рецептур теста из пшеничной муки при периодическом и непрерывном способе тестоведения.	
4. Составление элементов расчета рецептур теста из ржаной муки при периодическом и при непрерывном способе тестоведения.	
5. Составление элементов расчета рецептур теста из ржано-пшеничной муки при периодическом и при непрерывном способе тестоведения.	
6. Написание сообщения на тему: «Основное назначение операции брожения теста». Характерные признаки готовности теста.	
7. Характеристика назначения и особенностей интенсивного замеса теста.	
8. Подготовка сравнительного анализа способов получения жидких дрожжей.	
9. Составление схем приготовления жидких дрожжей (разводочный цикл).	
10. Характеристика заквасок, применяемых в хлебопекарном производстве.	
11. Характеристика реологических свойств ржаного теста.	
12. Составление схемы приготовления пшеничного теста на густой опаре.	

13. Составление схемы приготовления пшеничного теста на большой густой опаре.
14. Составление схемы приготовления теста из пшеничной муки на жидких опарах.
15. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста из ржаной муки на «большой» густой закваске.
16. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста из смеси ржано-пшеничной муки на «большой» густой закваске.
17. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического и непрерывного приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржаной муки.
18. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического и непрерывного приготовления жидкой закваски без заварки теста из ржано-пшеничной муки.
19. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического и непрерывного приготовления жидкой закваски с заваркой теста из ржаной муки.
20. Составление аппаратурно-технологической схемы периодического приготовления жидкой закваски с заваркой теста из ржано-пшеничной муки.
21. Определение преимуществ жидких опар по сравнению с густыми опарами. Оформление результата в виде таблицы.
22. Составление перечня основных технологических мероприятий, необходимых для приготовления теста ускоренным способом.
23. Составление перечня основных органолептических и физико-химических показателей, по которым оценивают качество: полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий.
24. Определение факторов влияющие на продолжительность окончательной расстойки.
25. Влияние условий расстойки тестовых заготовок на качество хлеба и хлебобулочных изделий.
26. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при окончательной расстойке.
27. Подбор операций и режимов разделки теста для подового и формового хлеба.
28. Подбор операций и режимов разделки теста для хлебобулочных изделий.
29. Подбор операций и режимов разделки теста для булочных изделий.
30. Составление таблицы: «Дефекты хлеба, хлебобулочных, булочных изделий и причины их возникновения».
31. Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий для лечебного питания.
32. Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий для профилактического питания.
33. Составление таблиц: «Пористость готовых хлеба и хлебобулочных изделий».
34. Написание реферата на тему: «Приготовление бриошей. История возникновения хлебобулочного изделия».
35. Написание реферата на тему: «Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста».
36. Написание реферата на тему: «Повышение пищевой ценности хлеба».
37. Написание реферата на тему: «Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба».
38. Написание реферата на тему: «Ассортимент бараночных изделий. Органолептические и физико-химические показатели».
39. Написание реферата на тему: «Ассортимент сухарных изделий. Органолептические и физико-химические показатели».

40. Написание реферата на тему: «Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке».
41. Изучение нормативной и технологической документации при производстве кондитерских изделий.
42. Написание реферата на тему: «Виды сиропов для производства сахаристых кондитерских изделий».
43. Составление алгоритмов приготовления карамели леденцовой.
44. Составление алгоритмов приготовления карамели с начинкой.
45. Технологические схемы производства медовых, ликерных, шоколадно-ореховых, желейных начинок.
46. Написание рефератов на тему: «Ассортимент карамели. Технология приготовления карамели».
47. Написание реферата на тему: «Ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления фруктово-ягодных начинок».
48. Написание реферата на тему: «Ассортимент, рецептуры, технологический процесс приготовления помадных и молочных начинок».
49. Написание реферата на тему: «Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления марципановых, масляно-сахарных и сбивных начинок».
50. Составление технологической схемы приготовления молочных конфет типа «Коровка».
51. Составление технологической схемы (алгоритмов) приготовления мармелада: желейного, фруктово-ягодного, трехслойного, пата.
52. Написание реферата на тему: «Шоколад. История производства шоколадных изделий».
53. Составление технологической схемы производства пастилы и зефира.
54. Написание реферата на тему: «Особенности производства пастилы».
55. Составление технологической схемы приготовления восточных сладостей (рахат-лукум, козинак, нуги, шербета).
56. Составление технологической схемы производства халвы.
57. Написание реферата на тему: «Восточные сладости типа мягких конфет».
58. Составление алгоритмов приготовления сахарного и затяжного печенья.
59. Составление алгоритмов приготовления различных видов полуфабрикатов из бездрожжевого теста.
60. Написание реферата на тему: «Использование пряностей при приготовлении пряничного теста».
61. Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты (по заданию).
62. Составление таблиц: «Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения».
63. Написание рефератов на тему: «Использование сливочных кремов при приготовлении тортов и пирожных».
64. Заполнение таблиц рецептур на отделочные полуфабрикаты. Расчет сырья.
65. Составление технологических схем, алгоритмов приготовления отделочных полуфабрикатов.
66. Составление таблиц: «Дефекты отделочных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения».
67. Составление таблиц: «Дефекты выпеченных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения».
68. Заполнение таблиц рецептур, составление алгоритмов приготовления тортов.

69. Написание рефератов на тему: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста».
70. Написание рефератов на тему: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста».
71. Написание рефератов на тему: «Приготовление праздничных вафельных тортов».
72. Оформление технологических карт. Расчет полуфабрикатов и сырья по рецептурам.
73. Написание рефератов на тему: «Использование марципана и шоколада в приготовлении пирожных».
74. Написание рефератов на тему: «Ассортимент и виды современных бисквитных пирожных».
75. Написание рефератов на тему: «Использование современных ингредиентов в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий».
76. Составление алгоритма приготовления различных пирожных.
77. Оформление технологических карт. Расчет полуфабрикатов и сырья по рецептурам.
78. Составление таблицы: «Оценка качества готовых пирожных».
79. Составление таблицы: «Требования к качеству пирожных и тортов. Виды дефектов и брака, меры по их устранению и предупреждению».
80. Изучение ассортимента пирожных, реализуемых в розничной сети.
81. Реферат на тему: «История возникновения макарон».
82. Товарная характеристика макаронных изделий.
83. Основное и дополнительное сырье для макаронного производства. Требования к его качеству.
84. Обогащительные и вкусовые добавки, применяемые в макаронном производстве. Требования к его качеству.
85. Ассортимент отечественных макаронных изделий и их групповая характеристика.
86. Составление технологических схем производства трубчатых макаронных изделий.
87. Составление технологических схем производства нитеобразных макаронных изделий.
88. Составление технологических схем производства ленточных макаронных изделий.
89. Составление технологических схем производства фигурных макаронных изделий.
90. Составление технологических схем производства макаронных изделий не требующие варки.
91. Составление технологической схемы производства домашней лапши.
92. Составление технологической схемы производства диетической лапши.
93. Составление технологической схемы производства лапши быстрого приготовления.
94. Правила и нормы охраны труда при производстве макаронных изделий.
95. Правила пожарной безопасности при производстве макаронных изделий.
96. Правила промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.
97. Стадии производства макаронных изделий.
98. Влияние температуры на качество макаронного теста.
99. Требования к качеству макаронных изделий.
100. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

<p>101. Характеристика нетрадиционного сырья, используемого при производстве макаронных изделий.</p> <p>102. Дефекты сырых макаронных изделий.</p> <p>103. Влияние вкусовых добавок на качество макаронных изделий.</p>	
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Консультация по структуре курсовой работы. 2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта. 3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки. 5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта. 6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов». 8. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства». 9. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта». 10. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта». 11. Консультация по оформлению списка используемых источников. <p>Защита курсовой работы.</p>	16
<p>Курсовой проект (работа)</p> <p>Тематика курсовых проектов (работ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производство формового хлеба из пшенично-тыквенной муки. 2. Производство лепешки сметанной, обогащенной семенами тыквы. 3. Производство хлебобулочных изделий, обогащенные растительными добавками. 4. Производство формового хлеба из пшенично-льняной муки. 5. Производство сдобных хлебобулочных изделий с обогатительной добавкой. 6. Производство цельнозернового хлеба. 7. Производство мелкоштучных хлебобулочных изделий с обогатительной начинкой. 8. Производство фигурной выпечки из дрожжевого теста. 9. Производство хлеба формового с использованием заквасок. 10. Производство ржано-пшеничного формового хлеба. 11. Производство кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката, обогащенного тыквенной мукой. 12. Производство кондитерских изделий обогащенных зерновыми экстрадатами. 13. Производство медового полуфабриката с добавлением зерновых культур. 14. Производство мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности. 15. Производство сдобного печенья в специализированных цехах. 16. Производство песочного печенья, обогащенного растительными добавками. 17. Производство отсадных бисквитных пирожных с растительной добавкой. 	

<p>18. Производство пастильных изделий с обогатителями.</p> <p>19. Производство зефира повышенной биологической ценности.</p> <p>20. Производство крафтового шоколада.</p> <p>21. Производство мармелада повышенной биологической ценности.</p> <p>22. Производство нитеобразных макаронных изделий из гречневой муки.</p> <p>23. Производство ленточных макаронных изделий с обогатителями.</p> <p>24. Производство трубчатых макаронных изделий с обогатительными добавками.</p> <p>25. Производство фигурных макаронных изделий повышенной пищевой ценности.</p>	
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>24</p>
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест, оборудованием, инвентарем, ассортиментов поступающего сырья.</p> <p>2. Проведение замеса теста. Определение видов замесов и процессов, протекающих при замесе.</p> <p>3. Брожение, созревание и интенсификация теста.</p> <p>4. Приготовление закваски. Микрофлора ржаных заквасок.</p> <p>5. Приготовление ржаного теста на густой и на жидкой закваске.</p> <p>6. Проведение разделки теста. Понятие разделки теста. Операция разделки теста. Округление кусков теста. Назначение и сущность операций.</p> <p>7. Проведение предварительной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции.</p> <p>8. Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Определение факторов, влияющих на продолжительность расстойки.</p> <p>9. Определение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий и выявление их причин.</p> <p>10. Определение упека, его зависимость от различных факторов. Определение путей снижения упека. Определение готовности хлебобулочных изделий.</p> <p>11. Проведение укладки и хранение изделий. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие в хлебе после выпечки. Остывание и усушка.</p> <p>12. Участие в эксплуатации тесторазделочного и холодильного оборудования хлебопекарного производства. Определение соблюдения санитарных требований к содержанию тесторазделочного и холодильного оборудования.</p>	<p>72/72</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой пекарни, пекарского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Участие в технологическом процессе подготовки сырья хлебопекарного производства. Приготовление полуфабрикатов</p>	<p>324/324</p>

хлебопекарного производства. Приготовление опар, заквасок, заварок, жидких дрожжей. Виды замесов опар. Процессы, протекающие при замесе опары. Требования к качеству полуфабрикатов.

3. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки. Замес теста опарным и безопарным способом. Ускоренный способ приготовления теста, по интенсивной (холодной) технологии. Определение показателей готовности теста. Органолептические и физико-химические показатели качества. Требования к качеству теста.

4. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске (КМКЗ). Приготовление теста на полуфабрикатах из цельного зерна и на сухих смесях. Требования к качеству.

5. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки на заквасках (производственных, промышленных). Особенность технологического процесса разводки заквасок. Требования к качеству.

6. Участие в технологическом процессе приготовления теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржанных заквасок. Требования к качеству. Приготовление заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству.

7. Участие в технологическом процессе приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Особенности технологического процесса производства ржано-пшеничного и пшенично-ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ). Требования к качеству.

8. Участие в технологическом процессе формирования подовых и формовых видов хлеба. Особенности технологической операции формовки хлебобулочных изделий. Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки. Приготовление формового и подового хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление батонов и рулетов, мелкоштучных хлебобулочных изделий, пирогов, караваев.

9. Участие в технологическом процессе подготовки тестовых заготовок к выпечке. Окончательная расстойка, определение факторов влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Определение по органолептическим и физико-химическим показателям качества готовности тестовых заготовок к выпечке. Требования к качеству.

10. Участие в технологическом процессе выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий. Определение продолжительности выпечки. Режимы выпечки хлеба и хлебных изделий. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий.

11. Участие в технологическом процессе приготовления хлебобулочных изделий. Участие в технологическом процессе производства сдобного теста и изделий из него. Ассортимент, классификация. Особенность приготовления разных видов сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления: сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, сдобы выборгской фигурной, сдобы белгородской, сдобы витой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

12. Участие в технологическом процессе приготовления хлебобулочных изделий. Технология приготовления пирогов: открытых, закрытых, полузакрытых, фигурных. Технология приготовления караваев, плетеных изделий, калачей, саяк, кренделей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

13. Участие в технологическом процессе приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий. Технология приготовления

пирожков, расстегаев, ватрушек. Требования к качеству. Технология приготовления начинок, фаршей, отделочных полуфабрикатов (помадок, кремов). Требования к качеству. Приготовление булочных изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

14. Участие в технологическом процессе приготовления пресного теста, пресного сдобного теста. Технология приготовления изделий из пресного теста. Ассортимент. Требования к качеству. Участие в технологическом процессе приготовления изделий жареных во фритюре. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

15. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного дрожжевого теста. Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности приготовления слоеного дрожжевого теста, формования, отделки поверхности изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

16. Участие в технологическом процессе приготовления изделий пониженной влажности. Технология приготовления баранок, бубликов, сушек. Ассортимент бараночных изделий. Технология приготовления бараночных изделий на опаре. Особенности стадий: отлежки, натирки и формования, ошпарки бараночных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

17. Участие в технологическом процессе приготовления сухарных изделий. Ассортимент сухарных изделий. Технология приготовления простых сухарей, сухарей армейских, сдобных сухарей. Особенности приготовления теста на опаре. Особенности технологических стадий производства сухарей: формование сухарных листов, выпечка, резка сухарных листов, сушка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

18. Участие в технологическом процессе приготовления диетических, лечебно-профилактических хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий данной группы. Ассортимент. Технология приготовления изделий повышенной пищевой ценности. Технология приготовления изделий повышенной и пониженной калорийности. Технология приготовления витаминизированных изделий. Технология приготовления ахлоридного, без углеводного хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

19. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой кондитерского цеха по производству сахаристых кондитерских изделий. Ознакомление с правилами эксплуатации кондитерского оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.

20. Изучение технологических инструкций по производству сахаристых кондитерских изделий, требований стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий. Участие в технологическом процессе подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве кондитерских изделий.

21. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов для производства сахарных кондитерских изделий (сиропы, студнеобразующие и пенообразующие вещества, эмульгаторы, разжижители): рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.

22. Участие в технологическом процессе приготовления карамели леденцовой и карамели с начинкой: рецептура, технология приготовления. Требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели. Участие в приготовлении карамельных начинок: рецептура, требования к качеству.

23. Участие в технологическом процессе приготовления конфетных масс: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Участие в технологическом процессе приготовления конфет: рецептура, технология приготовления. Требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет.
24. Участие в технологическом процессе приготовления ириса: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса.
25. Участие в технологическом процессе приготовления драже: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления драже.
26. Участие в технологическом процессе приготовления шоколада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из шоколада (шоколадных фигур, пустотелого шоколада, пористого шоколада): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления шоколада и изделий из шоколадной массы.
27. Участие в технологическом процессе приготовления мармелада (фруктово-ягодного, желейного, пата): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления желейного и фруктово-ягодного мармелада.
28. Участие в технологическом процессе приготовления пастилы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой резной пастилы.
29. Участие в технологическом процессе приготовления зефира: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления отливной пастилы.
30. Участие в технологическом процессе приготовления халвы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления халвы.
31. Ознакомление с работой кондитерского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструмента и инвентаря кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.
32. Участие в технологическом процессе подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве мучных кондитерских изделий.
33. Участие в технологическом процессе приготовления сахарного, затяжного и сдобного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
34. Участие в технологическом процессе приготовления сырцовых и заварных пряников: рецептура, требования к качеству, виды

- дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
35. Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
36. Участие в технологическом процессе приготовления кексов на химических разрыхлителях, дрожжах: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
37. Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного, песочного полуфабрикатов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
38. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного и заварного полуфабриката: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
39. Участие в технологическом процессе приготовления воздушно-орехового, воздушно-орехового и крошечного полуфабриката: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
40. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, суфле, желе, глазури) для тортов и пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.
41. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения.
42. Участие в технологическом процессе приготовления тортов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения.
43. Организация работы цеха по производству макаронных изделий. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария.
44. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества основного и дополнительного сырья макаронного производства. Обогащительные и вкусовые добавки, применяемые в макаронном производстве. Требования к качеству.
45. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества готовой продукции. Проведение контроля качества готовой продукции. Требования к качеству макаронных изделий. Условия и сроки хранения готовых изделий.
46. Ознакомление с правилами ведения процесса производства трубчатых макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведения процесса производства фигурных макаронных изделий.
47. Ознакомление с правилами ведения процесса производства нитеобразных макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведения процесса производства лентообразных макаронных изделий.
48. Ознакомление с правилами расчета производственных рецептов и оформлением производственной документации для

<p>производства макаронных изделий.</p> <p>49. Проведение расчета производственных рецептур для производства трубчатых макаронных изделий. Проведение расчета производственных рецептур для производства фигурных макаронных изделий.</p> <p>50. Проведение расчета производственных рецептур для производства нитеобразных макаронных изделий. Проведение расчета производственных рецептур для производства лентообразных макаронных изделий.</p> <p>51. Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Оформление документов на отпуск сырья со склада. Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада.</p> <p>52. Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства трубчатых макаронных изделий. Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства фигурных макаронных изделий.</p> <p>53. Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных и нитеобразных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства нитеобразных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства лентообразных макаронных изделий.</p> <p>54. Проведение контроля за работой технологического оборудования для производства макаронных изделий. Регулирование режима работы технологического оборудования по производству макаронных изделий. Обслуживание оборудования для производства макаронных изделий.</p>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	6
Итого	1140

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов

микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты. Термины и определения».
5. ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
7. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».
8. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
12. Санитарные правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
13. Отраслевой стандарт. Торты и пирожные. Технические условия. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
14. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4
15. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019.
16. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 5-е изд. стер. СПб: издательство «Лань», - 2020. - 532 с. ISBN 978-5-8114-2270-8
17. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - Учебник для ВУЗов. СПб: издательство «Лань» 2022 - 432 с - ISBN 978-5-507-44583-7

18. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 320 с. - ISBN 978-5-4468-7910-6
19. Курочкин А.А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Учебник для ВУЗов. Бакалавриат. Издательство ИНСТРА-М, - 2023. 353 с.- ISBN 978-5-16-017231-6
20. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. - ISBN 978-5-4468-7404-0
21. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018.
22. Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с. + Доп.
23. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Учебное пособие СПО, 3-е изд. стер. СПб.: Издательство «Лань», 2021. - 428 с, - ISBN 978-5-507-47108-9
24. Типсина Н.Н. Восточные сладости и национальные изделия: учебное пособие/ Н.Н. Типсина, Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2018.
25. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
26. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
27. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1
28. Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие для СПО/ М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, - 4-е изд., Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2020. – 315 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-33341-9

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/17102>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/27644>). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/149631>. – Режим доступа: по подписке.
4. Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Токоч. ру
6. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
7. <http://www.peku-sam.ru>
8. <http://kuking.net>
9. <http://www.edu.ru>
10. <http://www.russbread.ru>
11. <http://Saechka.ru>

3.2.3 Дополнительные источники

1. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: П.С. Ершов, 12-е изд., - СПб.: «Профи» - 2020 – 208 с. - ISBN 978-5-904283-04-9
2. Справочное издание. Справочник кондитера. Общественное питание. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, М: «Экономические новости», - 2020 – 640 с. - ISBN 5-93236-003-8
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. / Составитель А.В. Павлов. СПб: ГИДРОМЕТЕОИЗДАТ, 2010 – 295 с. - ISBN 5-286-01356-2
4. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2018. – 74 с.
5. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 34 с.
6. Инструкция по определению производственных мощностей предприятий макаронной промышленности всех форм подчиненности. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 18 с.
7. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш
8. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2018.
9. Ахмадиева А. Магия бисквита., издательский дом «Комсомольская правда», 2020.
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-8206-9
11. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2020.
12. Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум. Учебно-практическое пособие. М: Издательство «Крокус» - 2023. - 326 с. – ISBN 978-5-406-07618-7
13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М: «Академия», 2021. – 192 с.
14. Джанджгава С. Король эклеров. – М.: Издательство: «Хлеб*Соль», 2019.
15. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
16. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
17. Калошина Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий.- М.: Агропромиздат, 2018.
18. Куликовский А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального

образования / А.В. Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. - Текст: электронный

19. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 231 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

20. Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. -5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

21. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

22. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 448 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

23. Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств.- М.: Высшая школа, 2023.

24. Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2022, - 232 с, - ISBN 978-5-507-45580-5

25. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018.

26. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2023, - 84 с, - ISBN 978-5-507-45902-5

27. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.

28. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020. – 544 с., ил., табл. - ISBN 978-5-904757-70-0

29. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум / Учебник для ВУЗов. СПб: Издательство «Лань», - 2018. – 92 с. ISBN 978-5-8114-3051-2

30. Чернов М.Е. Оборудование макаронной промышленности за рубежом.- М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018г.

31. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.

32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2022. – 160 с.

33. Журнал «Хлебопечение России».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций,	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

формируемых в рамках модуля		
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Назначение, принцип действия и устройство, обслуживание технологического оборудования для выполнения технологических операций (подготовки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) производства продуктов питания из растительного сырья. Подготовка рабочих мест, оборудования, инструментов и инвентаря осуществляется в соответствии и инструкциями и регламентами.</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Технологический процесс подготовки основного и дополнительного сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, сахаристых и мучных кондитерских изделий, макаронных изделий. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов хлебопекарного и кондитерского производства, определение готовности полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателя к дальнейшему производству продуктов питания из растительного сырья. Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач; - заданий при написании курсовых работ (проектов).</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	<p>студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	<p>процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
---	--	--

	минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМн.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Пенза, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление»
Протокол № 1 от «__»_____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«__»_____ 20__ г.

Председатель МЦК

_____ Малышева Е.А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Малышева Е.А, ГАПОУ ПО ПКСТПБ,
преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 19	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Вид деятельности и профессиональные компетенции
ВД	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба,

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья
знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования

	<p>производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 556 часов,

в том числе в форме практической подготовки - 406 часов;

из них на освоение МДК – 292 часов;

в том числе самостоятельная работа - 24 часа;

на практики 216 часа, в том числе: учебная - 36 часов;

производственная - 180 часов;

промежуточная аттестация по профессиональному модулю - 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	328	190	304	12	190						24
	УП.02 Учебная практика	36	36					36				
	ПП.02 Производственная практика	180	180						180			
	Промежуточная аттестация по ПМ	12										
	Всего:	556	406	304	12	190		36	180	0	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		328/190
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		328/190
Тема 1.1.	Содержание	22/16
Производственный процесс на предприятии и его организация	1. Предприятие как сложная производственная система: предприятие как объект организации производства; понятие и состав имущества предприятия; основные источники финансирования предприятия	6
	2. Производственный процесс и принципы его организации: производственный процесс и его виды, структура производственного процесса. Основные принципы организации производственного процесса. Техничко-экономическая характеристика типов производства	
	3. Производственный цикл предприятия: понятие производственного цикла и его экономическая функция; длительность производственного цикла, основные методы расчета длительности производственного цикла	
	Тематика практических занятий	16
	Практическое занятие 1 Системное описание процесса производства	2
	Практическое занятие 2 Анализ структуры производственного процесса	2
	Практическое занятие 3 Анализ структуры производственного процесса	2
	Практическое занятие 4 Анализ структуры производственного процесса	2
	Практическое занятие 5 Характеристика производственного процесса	2
	Практическое занятие 6 Расчёт длительности производственного цикла хлеба, хлебобулочных	2
Практическое занятие 7 Расчёт длительности производственного цикла макаронных изделий	2	
Практическое занятие 8 Расчёт длительности производственного цикла кондитерских изделий	2	
Тема 1.2.	Содержание	30/16
Организация	1. Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг.	14

основного производства	2. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности. Организация планирования деятельности предприятия. Организация выполнения планов производства и реализации продукции.	
	3. Типы, формы и методы организации производства: типы производства и их технико-экономическая характеристика; методы организации производства; классификация поточных линий,	
	4. Организация процессов освоения производства новой продукции. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов	
	5. Качество продукции и организация технического контроля. Понятие и показатели качеств продукции. Требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций. Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья	
	6. Правила первичного документооборота, учета и отчетности. Формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порядок расчета рецептур. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
	7. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Тематика практических занятий	16
	Практическое занятие 9-10 Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	4
	Практическое занятие 11 Разработка бизнес-плана производства макаронных изделий	2
	Практическое занятие 12 Разработка бизнес-плана производства хлеба, хлебобулочных изделий	2
Практическое занятие 13 Разработка бизнес-плана производства кондитерских изделий	2	
Практическое занятие 14 Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация	2	
Практическое занятие 15 Анализ выполнения плана по готовой продукции, ассортименту, ритмичности	2	
Практическое занятие 16 Расчет плановых показателей выполнения технологических операций	2	
Тема 1.3.	Содержание	42/32

Организация материально-технического обслуживания	1. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения	10
	2. Организация ремонта оборудования. Значение и задачи технического обслуживания производства. Задачи, функции ремонтного хозяйства предприятия. Структура ремонтной службы предприятия. Планирование ремонтных работ. способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептов	
	3. Организация складского хозяйства. Приемка и хранение и отпуск сырья.	
	4. Организация внутризаводского транспорта. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации	
	5. Организация энергетического хозяйства	
Тематика практических занятий	32	
Практическое занятие 17 Решение ситуационных задач по организации ремонта оборудования	2	
Практическое занятие 18 Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт	2	
Практическое занятие 19 Решение ситуационных задач по организации складского хозяйства	2	
Практическое занятие 20 Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья	2	
Практическое занятие 21 Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.	2	
Практическое занятие 22 Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении.	2	
Практическое занятие 23 Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	2	
Практическое занятие 24 Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.	2	
Практическое занятие 25 Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования	2	
Практическое занятие 26 Анализ схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.	2	
Практическое занятие 27 Анализ схем автоматизированных технологических линий и стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий	2	

	Практическое занятие 28 Анализ схем автоматизированных технологических линий и стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.	2
	Практическое занятие 29 Анализ схем автоматизированных технологических линий и стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий	2
	Практическое занятие 30 Задачи по организации внутризаводского транспорта	2
	Практическое занятие 31-32 Задачи по организации энергетического хозяйства	4
Тема 1.4. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	Содержание	12/8
	1. Производственная мощность и коэффициент её использования	4
	2. Анализ и выявление резервов производственной мощности	
	Тематика практических занятий	8
	Практическое занятие 33 Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	2
	Практическое занятие 34 Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	2
	Практическое занятие 35 Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	2
Практическое занятие 36 Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности	2	
Тема 1.5. Научная организация труда	Содержание	18/12
	1. Понятие, цель, задачи и основные направления научной организации труда. Принципы научной организации труда	6
	2. Организация планирования и подбора кадров. Разделение и кооперация труда. Выявление передовых приёмов и методов труда. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	
	3 Основные правила организации труда. Специальная оценка условий труда. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
	Тематика практических занятий	12
	Практическое занятие 37-38 Решение задач по разделению и кооперации труда	4
	Практическое занятие 39 Организация трудового процесса и определение уровня организации труда	2
	Практическое занятие 40 Расчет экономической эффективности мероприятий по улучшению организации труда	2
	Практическое занятие 41 Решение задач по выявлению передовых приёмов и методов труда	2
Практическое занятие 42 Задачи по анализу графиков выходов и определению численности производственных бригад	2	

Тема 1.6. Техническое нормирование труда	Содержание	12/8
	1. Понятие и сущность нормирования труда. Функции и принципы нормирования труда. Роль нормирования в организации и оплате труда.	4
	2. Рабочее время и его классификация. Методы изучения затрат рабочего времени Установление норм выработки и норм обслуживания.	
	Тематика практических занятий	8
	Практическое занятие 43 Решение задач по организации нормирования труда	2
	Практическое занятие 44 Расчет норм затрат труда	2
	Практическое занятие 45 Задачи по установлению норм выработки и норм обслуживания	2
Практическое занятие 46 Определение потребности в рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт	2	
Тема 1.7. Организация оплаты труда	Содержание	24/16
	1. Трудовые ресурсы предприятия, их состав и характеристика. Производительность труда, методы оценки, факторы и резервы ее повышения на предприятии	8
	2. Понятие, функции и основные принципы оплаты труда. Сущность организации оплаты труда на предприятии	
	3. Сущность, формы и системы оплаты труда, определение фонда заработной платы. Определение сдельных расценок и тарифных ставок	
	4. Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала.	
	Тематика практических занятий	16
	Практическое занятие 47-48. Определение производительности труда и численности персонала	4
	Практическое занятие 49-50 Расчёт фонда заработной платы	4
	Практическое занятие 51. Заполнение табеля учета времени, составление производственных отчетов	2
	Практическое занятие 52-53 Расчет заработной платы основных и вспомогательных производственных рабочих.	4
Практическое занятие 54 Составление расчетов по начислению и выплате заработной платы	2	
Тема 1.8. Повышение эффективности производства	Содержание	34/18
	1. Сущность и виды экономической эффективности. Критерий роста эффективности	16
	2. Факторы, влияющие на экономическую эффективность.	
	3. Методика оценки эффективности производственной деятельности. Система показателей оценки экономической эффективности производства	
	4. Направления повышения эффективности производства	
	5. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	
	6. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и	

	энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	
	7. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	
	8. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	
	Тематика практических занятий	18
	Практическое занятие 55 Определение показателей эффективности производственного процесса макаронных изделий	2
	Практическое занятие 56-57 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с сокращением численности персонала	4
	Практическое занятие 58-59 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции	4
	Практическое занятие 60-61 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции	4
	Практическое занятие 62-63 Расчёт экономической эффективности мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства	4
Тема 1.9. Производство и реализация продукции	Содержание	22/16
	1. Производство и реализация продукции. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий. Рабочий период	6
	2. Анализ производства и реализации продукции. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции. Анализ ассортимента и структуры продукции. Анализ ритмичности работы предприятия	
	3. Анализ факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции	
	Тематика практических занятий	16
	Практическое занятие 64. Расчёт показателей производства и реализации продукции	2
	Практическое занятие 65. Расчёт суточной производительности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	2
	Практическое занятие 66 Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции	2
	Практическое занятие 67 Анализ ассортимента и структуры продукции	2
	Практическое занятие 68 Анализ конкурентоспособности продукции	2
	Практическое занятие 69. Анализ ритмичности работы предприятия	2
	Практическое занятие 70-71 Анализ факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции	4
Тема 1.10. Издержки,	Содержание	62/38
	1. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат на производство.	24

прибыль и финансы	2.Смета затрат и методика ее составления	
	3.Себестоимость, как экономическая категория. Себестоимость отдельных видов продукции. Калькуляция себестоимости. Методы калькулирования	
	4.Анализ общей суммы затрат на производство продукции	
	5.Анализ затрат на рубль произведенной продукции	
	6.Анализ себестоимости отдельных видов продукции	
	7.Анализ прямых и косвенных затрат	
	8.Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	
	9.Издержки обращения предприятий	
	10.Прибыль предприятия, ее сущность и порядок формирования. Факторы, влияющие на прибыль предприятия. Распределение и использование прибыли.	
	11.Безубыточность работы предприятия и рентабельность. Виды и показатели рентабельности. Методика расчета уровня рентабельности	
	12.Финансы организации. Понятие финансов организации, их значение и функции. Финансовые ресурсы организации, их источники	
	Тематика практических занятий	38
	Практическое занятие 72-73 Расчет себестоимости продукции	4
	Практическое занятие 74-75 Анализ общей суммы затрат на производство продукции	4
	Практическое занятие 76 Анализ затрат на рубль произведенной продукции	2
	Практическое занятие 77-78 Анализ себестоимости отдельных видов продукции	4
	Практическое занятие 79 Анализ прямых и косвенных затрат	2
	Практическое занятие 80-81 Расчет потребности в основном и дополнительном сырье. Транспортно-заготовительные расходы.	4
	Практическое занятие 82-83. Расчёт себестоимости и рентабельности отдельных видов продукции	4
	Практическое занятие 84 Расчёт издержек обращения предприятий	2
Практическое занятие 85 Определение прибыли предприятия	2	
Практическое занятие 86 Анализ состава и динамики прибыли	2	
Практическое занятие 87 Анализ доходов и расходов организации	2	
Практическое занятие 88 Расчет рентабельности продукции и предприятия.	2	
Практическое занятие 89 Анализ финансового результата от реализации продукции	2	
Практическое занятие 90 Анализ ценовой политики предприятия	2	
Тема 1.11. Организация	Содержание	14/10
	1. Организация управления предприятием. Сущность, цель и задачи операционного менеджмента.	4

управлением предприятия	Производительность как задача операционного менеджмента. Прогнозирование в операционном менеджменте. Оперативное планирование	
	2. Управление процессами в операционном менеджменте. Операционная стратегия организации	
	Тематика практических занятий	10
	Практическое занятие 91 Описание организационной структуры управления	2
	Практическое занятие 92 Оценка производительности и конкурентоспособности как факторов результативности производства	2
	Практическое занятие 93 Организация основного производственного процесса во времени	2
	Практическое занятие 94 Составление плана контроля	2
	Практическое занятие 95 Организация автоматизированного производства	2
Тематика самостоятельной учебной работы	24	
Подготовка сообщений по темам: Организация производства Организация продовольственного и материально-технического снабжения Организация материально-технического снабжения Оперативное планирование работы производства Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений Организация труда персонала на производстве Реализация готовой продукции на производстве		
Учебная практика	36	
Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности		
Промежуточная аттестация	12	
Производственная практика	180	
Виды работ Инструктаж по прохождению практики. Определение цели и задачи практики. Системное описание процесса производства Анализ структуры производственного процесса Анализ структуры производственного процесса Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг		

Характеристика производственного процесса
Расчёт длительности производственного цикла хлеба, хлебобулочных
Расчёт длительности производственного цикла макаронных изделий. Расчёт длительности производственного цикла кондитерских изделий
Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Разработка бизнес-плана производства макаронных изделий
Разработка бизнес-плана производства хлеба, хлебобулочных изделий
Разработка бизнес-плана производства кондитерских изделий
Анализ выполнения плана по готовой продукции, ассортименту, ритмичности. Расчет плановых показателей выполнения технологических операций
Организация продовольственного и материально-технического снабжения
Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
Анализ особенностей организации складского хозяйства
Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья
Анализ способов хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.
Наблюдение за процессами, протекающими при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения.
Способы снижения потерь сырья при хранении.
Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства
Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.
Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования
Анализ схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.
Анализ схем автоматизированных технологических линий и стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий
Анализ схем автоматизированных технологических линий и стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.
Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий.
Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях
Участие в организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
Участие в организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

<p>полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Оперативное планирование работы производства. Расчет производственной мощности хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.</p> <p>Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Участие в обеспечении смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.</p> <p>Расчет производственных рецептов хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию,</p> <p>Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий,</p> <p>Участие в осуществлении оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,</p> <p>Участие в процессах обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Анализ особенностей организации работы основных производственных и вспомогательных помещений</p> <p>Организация труда персонала на производстве. Анализ организации трудового процесса и определение уровня организации труда</p> <p>Определение производительности труда и численности персонала</p> <p>Расчёт фонда заработной платы</p> <p>Заполнение табеля учета времени, составление производственных отчетов</p> <p>Расчет заработной платы основных и вспомогательных производственных рабочих</p> <p>Разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала</p> <p>Реализация готовой продукции на производстве</p> <p>Проведение анализа по состоянию рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,</p> <p>Проверка качества готовой продукции для реализации.</p> <p>Проверка качества упаковки для реализации продукции</p>	
Промежуточная аттестация (экзамен по профессиональному модулю)	12
Всего	556

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов

микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- заданий для практических занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на экзамене по МДК;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<p>объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	<p>полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

<p>документацией государственном иностранном языках</p>	<p>на и</p> <p>том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах,</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
---	---	--

	отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»
Протокол № от «__» _____ 2023 г.
Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Потапова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерский и макаронных изделий.
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 19	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Вид деятельности и профессиональные компетенции
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья,

	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	---

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред;</p> <p>технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;</p> <p>проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов;</p> <p>оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
<p>Уметь</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;</p> <p>осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;</p> <p>готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава;</p> <p>отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;</p> <p>соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;</p> <p>подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;</p> <p>составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы;</p> <p>вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;</p> <p>готовить индикаторные среды;</p> <p>проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами;</p> <p>подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование;</p>

	<p>представлять данные проведенных лабораторных исследований; анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации; подготавливать посевной материал для лабораторных исследований; культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований; утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований; проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы; осуществлять химический и физико-химический анализ; производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов; применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты; вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Знать</p>	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований; правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования; правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием; правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; способы мытья и дезинфекции химической посуды; виды, назначение и устройство лабораторного оборудования; способы приготовления растворов и методы их расчетов; способы определения концентрации растворов; правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований; методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории; санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; документооборот при проведении лабораторных исследований; способы приготовления калибровочных растворов; назначение и классификация химической посуды; требования к химической посуде; средства и способы мытья химической посуды; виды, назначение и устройство лабораторного оборудования; правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок; свойства реактивов; требования, предъявляемые к реактивам; правила обращения с реактивами и их хранения; методики приготовления растворов различных концентраций;</p>

	<p>назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора; технологический процесс приготовления питательных сред; методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов; назначение, классификация химико-аналитических лабораторий; требования к химико-аналитическим лабораториям; нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами; методы расчета результатов проведения лабораторного анализа; правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа; требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории; санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 592 часа,

в том числе в форме практической подготовки- 516 часов

в том числе:

на освоение МДК– 184 часов,

учебной практики - 108 часа;

производственной практики - 288 часа;

промежуточной аттестации по профессиональному модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.							
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							
				Всего	Обучение по МДК			Практики		консультации	Самостоятельная работа
					Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01 ОК 09	Раздел 1. МДК 03.01. Производственно-технологический контроль	94	60	86	-	60	-				8
	Раздел 2. МДК 03.02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	90	60	86	6	60	-	-			4
	Учебная практика	108	108					108			
	Производственная практика (итоговая по модулю)	288	288						288		
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	592	516	172	6	120	0	108	288		12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Производственно-технологический контроль		94/60
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		86/60
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Содержание	14/10
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли.	4
	2. Государственный надзор. Нормативные документы контроля качества и безопасности продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1. Ознакомление с нормативно-технической документацией по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	2
	Практическое занятие 2. Составление примерной программы (плана) производственного контроля.	2
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	Лабораторная работа 1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли.	6
	Содержание	36/28
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов (полуфабрикатов) и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	
	3. Программа производственно-технологического контроля производства. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта. Технологическая схема производства продукта.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28
	Практическое занятие 3. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2
	Практическое занятие 4. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	2
Лабораторная работа 2. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и	6	

	подготовка их для лабораторного анализа.	
	Лабораторная работа 3. Порядок отбора средних проб полупродуктов (полуфабрикатов) и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	6
	Лабораторная работа 4. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	6
	Лабораторная работа 5. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	6
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	Содержание	26/18
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	8
	2. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	
	3. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	
	4. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 5. Разработка и утверждение рецептур.	2
	Практическое занятие 6. Разработка и утверждение рецептур.	2
	Практическое занятие 7. Разработка и утверждение технических условий.	2
	Практическое занятие 8. Разработка и утверждение технологических инструкций.	2
	Практическое занятие 9. Ведение лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2
	Практическое занятие 10. Ведение производственных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	2
Лабораторная работа 6. Разработка проекта ТУ и ТИ	6	
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	Содержание	10/4
	1. Физико-химические методы исследования.	6
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов.	
	3. Формы журналов. Правила заполнения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 11. Методы измерения свойств и формирование показателей качества.	2
	Практическое занятие 12. Ознакомление с методикой определения физико-химических показателей качества.	2
Внеурочная (самостоятельная работа) раздела 1		8

<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. 2. Порядок отбора и подготовка их для лабораторного анализа. 3. Технологическая схема производства продукта. 4. Составление схемы технологического контроля. 5. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Права и обязанности производственных лабораторий. 6. Разработка технических условий, рецептур, технологических инструкций. 7. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта. 8. Отчетность при производственно-технологическом контроле. 		
Учебная практика 1 Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест, оборудованием, инвентарем. Организация рабочего места. 2. Ознакомление с нормативной документацией контроля качества и безопасности продукции. 3. Ознакомление с видами контроля качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. 4. Ознакомление с входным контролем качества сырья, вспомогательных материалов. Виды контроля. 5. Ознакомление с текущим контролем качества сырья, вспомогательных материалов. Виды контроля. 6. Ознакомление с видами муки на производстве. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации. 7. Ознакомление с требованиями к качеству сахара, соли на производстве. Условия, сроки хранения и реализации. 8. Ознакомление с видами молочных продуктов на производстве. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации. 9. Ознакомление с видами жиров на производстве. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации. 10. Ознакомление с видами яичных продуктов на производстве. Обработка яиц. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации. 11. Ознакомление с контролем качества хлеба. Органолептические показатели, условия и сроки хранения. 12. Дефекты хлеба при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов. 13. Ознакомление с контролем качества хлебобулочных изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения. 14. Дефекты хлебобулочных изделий при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов. 15. Ознакомление с контролем качества кондитерских изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения. 16. Дефекты кондитерских изделий при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов. 17. Ознакомление с контролем качества макаронных изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения. 18. Дефекты макаронных изделий при изготовлении и хранении. Способы снижения и устранения дефектов. 		108
Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		90/60
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		80/60
Тема 1.1. Контроль качества продукции	Содержание	26/18
	1. Контроль качества продукции	8
	2. Испытательные лаборатории для предприятий.	

	3. Правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
	4. Методы контроля качества сырья.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 1. Правила отбора проб сырья и полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие 2. Правила отбора проб готовой продукции.	2
	Практическое занятие 3. Методы контроля качества.	2
	Лабораторная работа 1. Определение органолептических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	6
	Лабораторная работа 2. Определение основных физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	6
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	54/42
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	12
	2. Контроль качества полуфабрикатов. Органолептическая оценка полуфабрикатов. Анализ полуфабрикатов. Определение температуры, кислотности, влажности (содержание сухих веществ), концентрации сахара (соли) в полуфабрикатах.	
	3. Контроль качества готовой продукции и напитков. Контроль качества по органолептическим и физико-химическим показателям качества. Определение влажности, кислотности, пористости, массы, содержание сахара и жира.	
	4. Идентификация и фальсификация сырья и полуфабрикатов.	
	5. Идентификация и фальсификация готовой продукции.	
	6. Стандартизация, сертификация, контроль безопасности и качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Стандартизация и сертификация продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	42
	Практическое занятие 4. Контроль качества основного сырья и дополнительного сырья.	2
	Практическое занятие 5. Контроль качества полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие 6. Контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	Практическое занятие 7. Контроль качества бараночных и сухарных изделий.	2
	Практическое занятие 8. Контроль качества макаронных изделий.	2
Практическое занятие 9. Контроль качества кондитерских изделий.	2	
Лабораторная работа 3. Определение органолептических и физико-химических показателей качества хлеба.	6	
Лабораторная работа 4. Определение органолептических и физико-химических показателей качества	6	

	хлебобулочных изделий.	
	Лабораторная работа 5. Определение органолептических и физико-химических показателей качества изделий с пониженной влажностью.	6
	Лабораторная работа 6. Определение органолептических и физико-химических показателей качества макаронных изделий.	6
	Лабораторная работа 7. Определение органолептических и физико-химических показателей качества кондитерских изделий.	6
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2		4
<ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат на тему «Контроль качества продукции». 2. Правила отбора проб. 3. Идентификация и фальсификация сырья и полуфабрикатов. 4. Идентификация и фальсификация готовой продукции. 		
Промежуточная аттестация		6
Производственная практика		288
Виды работ		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. 2. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве хлебобулочных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. 3. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. 4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. 5. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. 6. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве диетических, лечебно-профилактических хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. 7. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 8. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий. 9. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий. 10. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве макаронных изделий. 11. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве пшеничного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. 12. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве ржаного хлеба по органолептическим и физико- 		

химическим показателям.

13. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба на смеси разных сортов муки по органолептическим и физико-химическим показателям.

14. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба с обогатительными добавками по органолептическим и физико-химическим показателям.

15. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве сдобных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

16. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с пониженной влажностью по органолептическим и физико-химическим показателям.

17. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий (торты и пирожные без отделки кремом после выпечки) по органолептическим и физико-химическим показателям.

18. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий торты и пирожные (отделочные полуфабрикаты).

19. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве пастильных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

20. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве карамельных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

21. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве ириса по органолептическим и физико-химическим показателям.

22. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве шоколада по органолептическим и физико-химическим показателям.

23. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

24. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве пшеничного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.

25. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.

26. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве хлеба на смеси разных сортов муки по органолептическим и физико-химическим показателям.

27. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве хлеба с обогатительными добавками по органолептическим и физико-химическим показателям.

28. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве сдобных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.

29. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве изделий с пониженной влажностью по

<p>органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>30. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве мучных кондитерских изделий (торты и пирожные без отделки кремом после выпечки) по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>31. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве мучных кондитерских изделий торты и пирожные (отделочные полуфабрикаты) по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>32. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве пастильных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>33. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве карамельных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>34. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве ириса по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>35. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве шоколада по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>36. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>37. Изучение влияния тары на сроки хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>38. Изучение влияния тары на сроки хранения сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>39. Изучение влияния тары на сроки хранения макаронных изделий.</p> <p>40. Проведение контроля качества сырья при производстве замороженных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>41. Проведение контроля сырья при производстве замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий</p> <p>42. Проведение контроля качества готовых замороженных мучных кондитерских изделий.</p> <p>43. Проведение контроля качества готовых замороженных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.</p> <p>44. Проведение контроля качества сырых замороженных полуфабрикатов макаронного производства.</p> <p>45. Проведение контроля качества сырых замороженных полуфабрикатов макаронного производства с обогатительными добавками.</p> <p>46. Требования к качеству и технологическому процессу производства замороженных полуфабрикатов.</p> <p>47. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции.</p> <p>48. Дифференцированный зачет.</p>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	12
Итого	592

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов

микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. ГОСТ 16504-81 «Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения»
5. ГОСТ Р 51705.1-01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
6. ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества»
7. ГОСТ 24429-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля»
8. ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»
10. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»
11. ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и отбора проб»
12. ГОСТ Р 50779.12-2021 «Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции».
13. ГОСТ 5667-2022 «Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
16. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>.
17. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр.

и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>.

18. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

20. Позняковский В.А., Давыденко Н.И., Романов А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий. Учебник для среднего профессионального образования/ В.М. Позняковский. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-7503-2

21. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность. Учебник ВО – бакалавриат./ Т.В. Рензьева – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 274 с. - ISBN 978-5-16-012134-5

3.2.2 Дополнительные источники

1. Р.Н. Жаналиева Химические и физико-химические методы анализа. Учебное пособие / Р. Жаналиева, С. Уралова, Издательство: «Фолиант», 2018 – 248 с. - ISBN 978-601-302-8145-9

2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин.- Майкоп: Адыгея, 2004.- 463 с.

3. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.

4. Ольховатов Е.А., Орлова Т.В., Щербакова Е.В., Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов / Технология продукции общественного питания, Высшее образование/ Е.В. Щербакова, - С-Пб: Лань, 2023 – 80 с. - ISBN 978-5-507-46257-5

5. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

6. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005.-116 с.

7. ПолOMEева О.А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ/ Учебное пособие СПО для студентов 4-е издание, стереотипное./ О.А. ПолOMEева, С-Пб: Лань, 2023 – 108 с. - ISBN 978-5-507-46670-2, 978-5-8114-4214-0, 978-5-8114-5510-2

8. ПоLYганина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с.

9. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.

10. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствие с инструкциями и регламентами.</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете, экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.

	<p>фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Проводить отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проводить микробиологический и химико-бактериологический анализ, спектральный, полярографический и пробирный анализ, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования. Давать оценку и документировать результаты лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете, экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	<p>самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете, экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные профессиональные темы; применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствие с профессиональной ситуацией; адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для</p>

	<p>планируемых); составление простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p> <p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете, экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
--	--	--

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Экономика и управление», «Юриспруденция»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ А.Г. Кольцова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик:

Мякотина Л.В. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики
ЛР 14	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 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Социально зрелая личность, обладающая позитивной социальной позицией и умеющая применять навыки бесконфликтного общения
ЛР 17	Осознающий роль профессионализма, чувства ответственности перед выбранной профессией, адаптированный в современных условиях
ЛР 18	Законопослушная личность, с положительной мотивацией, отсутствием качеств и характеристик деструктивного поведения, с высоконравственными принципами и высокой общей культурой
ЛР 20	Адаптированный в социуме и профессиональной среде

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка
--------------------------------	---

	<p>эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции</p>
Уметь	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</p>
Знать	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек</p>

	<p>производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 234

в том числе в форме практической подготовки – 132 часа

Из них на освоение МДК – 150 часов

в том числе самостоятельная работа – 10 часов

практики – 72 часа,

в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.						
		Суммарный объем нагрузок, час.	в том числе в форме практической подготовки	Обучение по МДК					Практики	
				Всего	в т.ч.				Учебная	Производственная
					лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	150	60	150	60	0	10	6		
ОК 01 ОК 09	Учебная практика	36	36						36	
ЛР 4 ЛР 14	Производственная практика	36	36							36
ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 20	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	234	132	150	60	0	10	6	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения		234/132
МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения		150/60
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	Содержание	20/6
	1. Понятие организаций. Типология организаций. Миссия организации	14
	2. Выработка и формирование целей организации (построение дерева 14 целей)	
	3. Производственная структура предприятия, факторы ее определяющие. Понятие и признаки производственного подразделения. Организация работы структурного подразделения.	
	4. Планирование работы структурного подразделения. Планирование и виды планов, принципы планирования. Взаимосвязь стратегического, текущего и оперативно-календарного планирования	
	5. Нормативная база планирования. Методика расчета производственной мощности. Планирование производственной программы по техническому обслуживанию и ремонту.	
	6. Производственная программа подразделения предприятия. Планирование потребности в материальных ресурсах.	
	7. Оперативно-производственное планирование. Оперативное сменно-суточное планирование работы	
	В том числе практических занятий	6
	Практическое занятие 1. Типология организаций	2
	Практическое занятие 2. Построение производственной структуры предприятия. Структура производственного процесса	2
	Практическое занятие 3. Производственная программа подразделения предприятия. Планирование потребности в материальных ресурсах	2
Тема 1.2. Управление коллективом	Содержание	34/12
	1. Современные технологии управления подразделением организации	22
	2. Стили управления, лидерство и власть. Факторы формирования стиля управления.	

	3. Иерархия потребностей. Система мотивации труда	
	4. Типы и методы принятия управленческих решений, требования, предъявляемые к ним. Стратегический менеджмент	
	5. Методы и формы принятия и реализации управленческих решений.	
	6. Понятие и сущность технологии процессов управления. Структура процесса принятия решения, её реализация и контроль	
	7. Система мотивации труда	
	8. Группы и их значение в производственной деятельности. Факторы, влияющие на эффективность работы групп.	
	9. Этика делового общения в коллективе. Эстетика.	
	10. Основы конфликтологии. Типология конфликтов. Управление конфликтными ситуациями.	
	11. Стресс и его значение. Природа и причины стресса. Психологические и физиологические реакции на стресс. Модель стрессовой реакции. Методы снижения уровня стресса	
	В том числе практических занятий	12
	Практическое занятие 4. Определение стиля руководства в заданной ситуации	2
	Практическое занятие 5. Выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях	2
	Практическое занятие 6. Построение системы мотивации персонала	2
	Практическое занятие 7. Формирование команды и изучение ее ролевой структуры	2
	Практическое занятие 8. Составление планов проведения совещания, переговоров, бесед (деловая игра)	2
	Практическое занятие 9. Беседа руководителя с подчиненным (деловая игра)	2
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	Содержание	46/24
	1. Организация производственного и технологического процесса Производственный и технологический процесс на предприятии: понятие, содержание, основные принципы рациональной организации.	22
	2. Организация и нормирование труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.	
	3. Организация и оплата труда на предприятии. Системы и формы оплаты труда.	
	4. Организация процесса и контроль за качеством выполняемых работ в деятельности подразделения с применением современных информационных технологий.	
	5. Система цен и их классификация. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги),	

	факторы, влияющие на уровень цен.	
	6. Основные показатели деятельности предприятий. Доходы и расходы предприятия. Методика расчёта основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ	
	7. Виды себестоимости работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.	
	8. Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Планирование прибыли и ее распределение на предприятии	
	9. Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Определение технико-экономических показателей деятельности производственного предприятия, подразделения	
	10. Способы и особенности развития материально-технической базы предприятия. Принципы экономической оценки бизнес – плана	
	11. Планирование и организация взаимодействия с другими подразделениями отрасли	
	В том числе практических занятий	24
	Практическое занятие 10. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	2
	Практическое занятие 11. Расчет показателей использования основных средств	2
	Практическое занятие 12. Расчёт показателей использования оборотных средств	2
	Практическое занятие 13. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	2
	Практическое занятие 14. Расчет технически обоснованных норм	2
	Практическое занятие 15. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда	2
	Практическое занятие 16. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда	2
	Практическое занятие 17. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	2
	Практическое занятие 18. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости	2
	Практическое занятие 19. Расчет экономических показателей работы предприятия	2
	Практическое занятие 20. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	2
	Практическое занятие 21. Оформление табеля учета рабочего времени работников	2
Тема 1.4. Нормативно-	Содержание	34 / 18

правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	1. Правовые основы организации работы структурного подразделения	16
	2. Учредительные документы организации. Локальные акты организации.	
	3. Документы, определяющие статус структурного подразделения организации	
	4. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	
	5. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве	
	6. Функциональные обязанности работников и руководителей. Профессиональный стандарт. Должностная инструкция.	
	7. Дисциплинарная и материальная ответственность работника. Договоры о полной материальной ответственности.	
	8. Порядок осуществления и оформления организационных изменений	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Практическое занятие 22. Анализ локальных документов организации (на конкретном примере)	2	
Практическое занятие 23. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов	2	
Практическое занятие 24. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта	2	
Практическое занятие 25. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта	2	
Практическое занятие 26. Должностная инструкция работника. Трудовой договор	2	
Практическое занятие 27. Кадровая документация подразделения.	2	
Практическое занятие 28. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений	2	
Практическое занятие 29. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации	2	
Практическое занятие 30. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела Характеристика подразделения организации, как объекта управления Изучение и анализ организационных полномочий работников аппарата управления подразделения организации Анализ форм контроля деятельности подразделения организации. Изучение процесса принятия управленческих решений в подразделении Факторы, влияющие на взаимодействие человека и организационного окружения. Факторы, влияющие на эффективность работы групп. Изучение свойств личности, влияющих на ее поведение. Выявление типа темперамента.	10	

<p>Формирование команды и изучение ее ролевой структуры. Изучение стрессовых факторов в процессе обучения. Анализ эффективности методов снижения стресса Изучение форм влияния и власти методом наблюдения Анализ эффективности использования стилей руководства в различных ситуациях Анализ видов коммуникаций предприятия общественного питания Работа с техническими средствами управления</p>	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6
<p>Учебная практика раздела Виды работ 1. Участие в планировании структурного подразделения. Рабочие места, их виды и требования к организации. Оснащение рабочих мест. 2. Организация работы структурного подразделения 3. Руководство работой структурного подразделения. Виды мотивации. Формы, виды и система оплаты труда. 4. Анализ процесса и результатов работы подразделения. Характеристика производственного процесса и его виды. Понятие и сущность анализа деятельности. Виды анализа 5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности. Организация учета и его виды. Документация в учете.</p>	36
<p>Производственная практика Виды работ 1. Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования и видами поступающего сырья. 2. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения 3. Участие в руководстве работой структурного подразделения 4. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений</p>	36
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	12
Всего	234

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска,

техническими средствами обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.
Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:
общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;
измерительное оборудование: весы, pH-метр;
испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов
микроскоп;
оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2022.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная</p>

	<p>исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам;</p> <p>- заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>

<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной</p>

	<p>темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

	<p>студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических работ - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по

	фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	профессиональному модулю.
--	--	---------------------------

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № от «__» _____ 2023 г.

Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Потапова О.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии «Пекарь»» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.
ЛР 15	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 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 5	Выполнение работ по профессии «Пекарь»
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной
--------------	---

<p>практический опыт</p>	<p>обработки механических деталей и узлов технологического оборудования; замены быстроизнашивающихся материалов и деталей; устранения неисправностей в работе технологического оборудования; ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; приема-сдачи сырья и расходных материалов; мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов; регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; упаковки и маркировки готовой продукции; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журнал ведения технологических процессов производства.</p>
<p>Уметь</p>	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования; использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов; применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке технологического оборудования; документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; определять качество сырья по органолептическим показателям качества; давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; рассчитывать потери и затраты сырья для изготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.</p>
<p>Знать</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство; правила эксплуатации; методы и способы выявления и устранения неисправностей; порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования; документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования; требования стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур; расчет расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий;</p>

	<p>сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие «выход хлеба»; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий; способы сохранения хлеба и хлебобулочных изделий.</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 312 часов,

в том числе в форме практической подготовки - 198 часов

в том числе:

на освоение МДК – 156 часов,

учебной практики - 36 часа;

производственной практики - 108 часа;

промежуточной аттестации по профессиональному модулю – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем, час.		Объем профессионального модуля, ак. час.								
		Суммарный объем нагрузки, час.	в том числе в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.							консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточной аттестации	лабораторных и практических занятий, часов	курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 01 ОК 09	Раздел 1. Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	156	54	150	12	54	-	36			6	
	Учебная практика	36	36									
	Производственная практика (итоговая по модулю)	108	108						108			
	Промежуточная аттестация	12										
	Всего:	312	198	150	12	54	-	36	108		6	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий		156/56
МДК 05.01 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий		156/56
Тема 1.1.	Содержание	30
Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	<p>1. Строение зерна. Химический состав зерна. Средний химический состав различных сортов пшеничной и ржаной муки. Виды помолов пшеничной муки. Виды помолов ржаной муки. Понятие типа, вида, сорта муки.</p> <p>2. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Углеводы муки, значение в производстве хлеба. Характеристика белковых веществ муки. Характеристика липидов, их значение. Ферменты муки, характеристика, значение, регулирование активности. Особенности углеводного комплекса ржаной муки. Особенности белковых веществ ржаной муки. Ферменты муки, характеристика, значение.</p> <p>3. Определение физико-химических показателей муки. Определение количества и качества клейковины муки. Определение аналитической активности пшеничной муки. Определение числа падения муки.</p> <p>4. Дрожжи и химические разрыхлители. Дрожжи: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Средний химический состав дрожжей, нормы качества. Подготовка к пуску в производство. Виды разрыхлителей, применяемые в хлебопекарном производстве. Ассортимент, товароведные и технологические свойства. Подготовка к пуску в производство.</p> <p>5. Вода. Химический состав. Органолептическая и физико-химическая оценка качества воды, подготовка к производству, применение. Пищевая поваренная соль: сорта, товароведные и технологические свойства. Показатели качества соли, применение. Подготовка к пуску в производство. Влияние соли на технологические процессы. Крахмал картофельный и кукурузный: товароведные и технологические свойства. Показатели качества, применение. Подготовка к пуску в производство.</p> <p>6. Солод, отруби и пряности. Виды и сорта солода, применение, товароведные и технологические свойства. Организация производства солода. Солодовый экстракт. Отруби пшеничные и ржаные. Виды, оценка качества, применение, особенности химического состава. Пряности: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Подготовка к пуску в производство.</p>	26

	7. Сахар и сахаристые вещества: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Глюкоза, фруктоза, лактоза: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Инвертный сироп, мед пчелиный натуральный и искусственный: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Подготовка к пуску в производство. Крахмальная патока, мальтозная и рафинадная патока. Применение и влияние патоки на свойства теста, качество готовых изделий.	
	8. Молоко и молочные продукты: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Применение в производстве, подготовка к пуску в производство. Влияние молока и молочных продуктов на свойства полуфабрикатов и готовой продукции.	
	9. Яйца куриные и яичные продукты: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Куриные яйца, строение, химический состав, виды, категории. Показатели качества, пороки яиц. Яичные продукты, показатели качества, применение, санитарные требования к подготовке к производству. Подготовка к пуску в производство.	
	10. Пищевые жиры: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Масло сливочное (коровье), кондитерские жиры, маргарин (спред), какао-масло, кокосовое масло и другие виды. Показатели качества. Подготовка к пуску в производство. Жидкие растительные жиры: ассортимент, товароведные и технологические свойства. Подготовка к пуску в производство.	
	11. Пищевые добавки (красители, ароматизаторы, эмульгаторы, консерванты): ассортимент, товароведные и технологические свойства. Понятие «пищевые добавки». Цели введения пищевых добавок. Технологические функции пищевых добавок. Инструкция по применению пищевых добавок. Влияние пищевых добавок. Общие сведения, применение консервантов, ароматизаторов. Подготовка к пуску в производство.	
	12. Вкусовые добавки: овощные и фруктовые пасты, пюре, порошки, соки. Фруктово-ягодное сырье и полуфабрикаты: ассортимент, классификация, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство.	
	13. Орехи и масличные семена: ассортимент, товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство. Какао-бобы: товароведные и технологические свойства, подготовка к пуску в производство. Студнеобразователи и пенообразователи: ассортимент, товароведные и технологические свойства, физико-химические показатели качества, подготовка к пуску в производство.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Определение количества и качества клейковины пшеничной муки.	2
	Практическое занятие 2. Решение задач по определению содержания сухих веществ в пшеничной и ржаной муке.	2
Тема 1.2. Технология	Содержание	40
	1. Понятие о рецептурах. Унифицированные, производственные рецептуры, понятие, определение.	14

приготовления пшеничного теста	Рецептуры на хлеб и хлебобулочные изделия. Правила составления производственной рецептуры. Нормативная документация для производственных рецептов. Расчет количества муки, воды, дрожжей, солевого и сахарного раствора и другого сырья и полуфабрикатов на замес теста. Расчет производственных рецептов.	
	2. Замес и созревание теста. Образование пшеничного и ржаного теста. Процессы, протекающие в тесте на стадии замеса (физико-механические, коллоидные, биохимические), сущность процессов. Способы замеса теста (обычный и интенсивный), правила выбора. Технологическое и экономическое значение интенсивного замеса. Порционный и непрерывный замесы, понятие.	
	3. Способы разрыхления и брожения (созревания) теста. Биологический, механический, химический способы разрыхления теста, их характеристика. Спиртовое и молочнокислое брожение теста. Характеристика молочнокислых бактерий и дрожжей.	
	4. Процессы, протекающие в тесте при брожении (созревании). Коллоидные и биохимические процессы. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Правила замеса теста, контроль выполнения технологического процесса. Определение готовности полуфабрикатов. Переработка брака, черствого хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты теста, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста.	
	5. Приготовление и применение жидких дрожжей и заквасок. Микрофлора жидких дрожжей, их характеристика. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Приготовление пшеничной жидкой закваски. Заварки и их применение при приготовлении теста. Способы приготовления заварок. Виды заварок.	
	6. Способы приготовления пшеничного теста. Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление пшеничного теста на густой опаре. Сравнительная характеристика малой (традиционной) и большой густой опар. Приготовление пшеничного теста на жидкой опаре. Характеристика жидких опар. Приготовление пшеничного теста на большой жидкой соленой опаре (БЖСО). Приготовление пшеничного теста на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ). Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок. Достоинства и недостатки тестоведения разными способами.	
	7. Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе (ЖДФ). Приготовление теста на полуфабрикатах из цельного зерна. Приготовление теста однофазными способами, характеристика способов приготовления теста. Безопарный способ, периодический и непрерывный способы приготовления. Ускоренные способы приготовления теста. Приготовление теста по интенсивной («холодной») технологии. Приготовление замороженного теста.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26
Практическое занятие 3. Изучение и оформление производственной документации. Заполнение	2	

	образцов производственных журналов по учету расхода сырья для замеса теста.	
	Лабораторная работа 1. Приготовление пшеничного теста опарным способом, разделка теста и выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление пшеничного теста безопарным способом, разделка теста и выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление пшеничного теста и изделий из него с использованием пшеничных заквасок (густых и жидких). Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление пшеничного теста и изделий из него по интенсивной «холодной» технологии. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
Тема 1.3. Технология приготовления ржаного и ржано- пшеничного теста	Содержание	12
	1. Способы приготовления ржаного теста и из смеси ржаной и пшеничной муки. Классификация способов приготовления ржаного теста, характеристика. Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление закваски по разводочному циклу. Приготовление ржаного теста на малой (традиционной) густой закваске (МГЗ). Приготовление ржаного теста на большой закваске (БГЗ). Приготовление ржаного теста с применением жидкой концентрированной молочнокислой закваски.	6
	2. Приготовление ржаного теста на заквасках из чистых культур и дрожжей молочнокислых бактерий. Приготовление ржаного теста с применением сухого лактобактерина. Приготовление ржаного теста и смеси пшеничной и ржаной муки на жидкой закваске двумя вариантами. Разводочный и производственный цикл производства. Аппаратурное оформление технологического процесса приготовления теста.	
	3. Применение хлебопекарных смесей и улучшителей. Хлебопекарные улучшители нового поколения. Дефекты, вызванные неправильным приготовлением теста. Виды дефектов готовой продукции. Меры по предупреждению возникновения дефектов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки различными способами, разделка теста и выпечка изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
Тема 1.4. Технология приготовления теста	Содержание	36
	1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности. Способы	18

для мучных кондитерских изделий	разрыхления теста для мучных кондитерских изделий. Простые и сложные рецепты кондитерских изделий. Расчет однофазных и многофазных рецептов мучных кондитерских изделий.	
	2. Технология приготовления теста для сахарного печенья: характеристика, рецептура. Технология приготовления теста для затяжного печенья: характеристика, рецептура. Технология приготовления теста для сдобного печенья: характеристика, рецептура. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	3. Технология приготовления теста для пряничных изделий: характеристика, рецептура. Технология приготовления теста сырцовым способом. Технология приготовления теста заварным способом. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	4. Технология приготовления теста для кексов и ромовых баб: характеристика, рецептура. Технология приготовления кексового теста на дрожжах, на химических разрыхлителях. Технология приготовления теста для ромовых баб, маффиков и капкейков. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	5. Технология приготовления бисквитного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления бисквитного теста основным способом, с подогревом. Технология приготовления бисквита «Буше», масляного бисквита, бисквита для рулета и других видов бисквитного теста. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	6. Технология приготовления песочного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления песочного теста основным способом. Технология приготовления песочного теста для тортов и пирожных, теста для тарталеток и корзиночек. Технология приготовления песочно-медового и творожного теста. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	7. Технология приготовления заварного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления вафельного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления сахарного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	8. Технология приготовления воздушного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления миндального и воздушно-орехового теста. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	9. Технология приготовления слоеного теста: характеристика, рецептура. Технология приготовления, рецептуры, признаки готовности, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
Лабораторная работа 6. Приготовление теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья, формовка и	6	

	выпечка изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	
	Лабораторная работа 7. Приготовление теста для кексов и ромовых баб, формовка и выпечка изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста, формовка и выпечка изделий. Определение качества теста, полуфабрикатов и готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
Тема 1.5. Технология деления теста, формование тестовых заготовок и формование мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	1. Понятие разделки теста. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Способы разделки теста для различного ассортимента и видов хлеба и хлебобулочных изделий. Понятие предварительная и окончательная расстойка. Понятие округление, формование тестовых заготовок в зависимости от ассортимента изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.	6
	2. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Разделка различных видов мучных кондитерских изделий. Способы формования кондитерских изделий простых (печенья, пряников, вафель). Способы формования кексов. Способы формования кондитерских изделий с начинкой и без начинки.	
	3. Способы формования (разделки) песочного, бисквитного, слоеного, заварного полуфабрикатов в зависимости от ассортимента вырабатываемых изделий.	
Тема 1.6. Термическая обработка теста	Содержание	8
	1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечки. Прогрев тестовой заготовки в процессе выпечки. Влагообмен выпекаемой тестовой заготовки. Жизнедеятельность бродильных микроорганизмов в выпекаемой тестовой заготовке. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке.	8
	2. Режимы выпечки хлебных изделий. Изменение объема выпекаемой тестовой заготовки. Понятие упек. Роль увлажнения поверхности заготовок перед выпечкой и надрезания тестовых заготовок перед выпечкой. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента. Оптимальные режимы выпечки. Длительность выпечки.	
	3. Определение готовности хлеба. Обжарка хлеба. Другие способы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий из замороженного теста. Понятие выхода хлеба. Расчет выхода хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.	
	4. Режимы выпечки мучных полуфабрикатов. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие в выпекаемом полуфабрикате. Влияние других рецептурных компонентов на свойства теста и выпекаемого полуфабриката. Режимы выпечки мучных кондитерских изделий в зависимости от группы кондитерских изделий. Влияние других рецептурных компонентов на свойства теста и выпекаемого	

	изделия. Особенности выпечки изделий различного ассортимента. Оптимальные режимы выпечки. Продолжительность выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.	
Тема 1.7. Хранение	Содержание	6
	1. Хранение хлеба. Условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Остывание и усушка (усыхание) хлеба. Общие сведения об остывании и усыхании хлеба. Факторы, влияющие на усыхание хлеба. Черствение хлеба и способы сохранения его свежести. Изменения качества хлеба при хранении.	6
	2. Дефекты и болезни хлеба. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья (муки). Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса. Дефекты, вызванные неправильной разделкой теста, выпечкой, хранением хлеба. Выявление причин дефектов качества хлеба. Болезни хлеба. Плесневение хлеба, картофельная болезнь и другие болезни хлеба. Санитарные требования к остьвочному отделению, экспедиции и транспортированию готовой продукции.	
	3. Условия и сроки хранения, упаковывание, транспортирование мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения кексов, рулетов. Условия и сроки хранения тортов и пирожных. Санитарные правила, предъявляемые к экспедиции. Изменения качества изделий при хранении. Условия хранения, сроки годности изделий.	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2		6
1. Составление таблицы показателей качества муки хлебопекарной согласно требований ГОСТ. 2. Составление технологической схемы подготовки основного и дополнительного сырья к производству. 3. Написание сообщения на тему: «Жиры растительные, показатели качества, применение в хлебопечении». 4. Написание сообщения на тему: «Жиры, животного происхождения. Показатели качества, применение в хлебопечении». 5. Написание сообщения на тему: «Яичные продукты. Показатели качества, применение в хлебопечении». 6. Написание сообщения на тему: «Применение фруктово-ягодного и овощного сырья в хлебопечении и кондитерском производстве». 7. Составление таблиц: «Правила выбора способов замеса, технологическое значение замесов». 8. Составление таблиц: «Дефекты и причины появления брака в результате нарушения параметров и режимов замеса теста». 9. Сравнительная характеристика опарных и ускоренных способов тестоведения. 10. Сравнительная характеристика способов приготовления пшеничного теста. 11. Составление схемы способов приготовления ржаного теста. 12. Составление схемы приготовления ржаного теста на жидкой закваске. 13. Процессы, протекающие в тесте при брожении. 14. Составление технологических схем приготовления теста на жидких пшеничных заквасках. 15. Составление технологических схем приготовления теста на активированных дрожжах. 16. Составление таблицы: «Способы определения готовности полуфабрикатов хлебопекарного производства». 17. Написание сообщения на тему: «Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях и поверхностно-активных		

<p>веществах».</p> <p>18. Написание сообщения на тему: «Приготовление теста для сдобного печенья».</p> <p>19. Написание сообщения на тему: «Замес теста для заварных пряников и коврижек».</p> <p>20. Составление технологических схем приготовления бисквитного теста основным способом, с подогревом, «Буше».</p> <p>21. Составление технологических схем приготовления песочного теста, песочно-медового, творожного теста.</p> <p>22. Составление технологических схем приготовления слоеного теста.</p> <p>23. Составление технологических схем приготовления заварного теста.</p> <p>24. Составление таблицы: «Дефекты и причины появления брака в результате нарушения параметров и режимов замеса теста для мучных кондитерских изделий разных групп».</p> <p>25. Составление таблицы: «Способы разделки формового и подового хлеба. Разделка хлебобулочных изделий разного ассортимента».</p> <p>26. Определение факторов влияющих на продолжительность окончательной расстойки.</p> <p>27. Влияние условий расстойки тестовых заготовок на качество хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>28. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при окончательной расстойки.</p> <p>29. Составление таблицы: «Дефекты хлеба, хлебобулочных, булочных изделий и причины их возникновения».</p> <p>30. Болезни хлеба, причины возникновения.</p> <p>31. Составление таблицы: «Условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий разного ассортимента».</p>	
Промежуточная аттестация	12
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Ознакомление с предприятием, организация рабочих мест. Ознакомление с правилами обслуживания технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>2. Оценивание качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям. Определение физико-химических показателей качества сырья.</p> <p>3. Освоение приемов подготовки сырья к производству. Освобождение сырья от тары, взвешивание, смешивание, просеивание, фильтрация и другие стадии подготовки сырья к производству.</p> <p>4. Подготовка сушеных, прессованных дрожжей. Приготовление опар, заквасок, заварок и других полуфабрикатов хлебопекарного производства. Определение готовности полуфабрикатов для приготовления теста. Оценка качества опар, закваски по органолептическим показателям.</p> <p>5. Отработка навыков использования производственных рецептов и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста.</p> <p>6. Приготовление (замес) пшеничного теста. Замес различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Определение готовности теста.</p>	36/36
Производственная практика (по профилю специальности)	108/108

Виды работ

1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой пекарни (хлебозавода), пекарского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.
2. Ознакомление с должностными инструкциями пекаря 2-го разряда. Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя (наставника).
3. Участие в технологическом процессе подготовки сырья хлебопекарного производства. Оценка качества сырья по органолептическим показателям.
4. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Приготовление опар, заквасок, заварок, жидких дрожжей. Виды замесов опар. Процессы, протекающие при замесе опары. Осуществление контроля над процессом брожения опар, заквасок. Регулировка процессов замеса и брожения опар и заквасок. Требования к качеству полуфабрикатов.
5. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки. Замес теста опарным и безопарным способом. Ускоренный способ приготовления теста, по интенсивной (холодной) технологии. Определение показателей готовности теста. Органолептические и физико-химические показатели качества. Требования к качеству теста.
6. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки на заквасках. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске (КМКЗ). Приготовление теста на полуфабрикатах из цельного зерна и на сухих смесях. Требования к качеству.
7. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки для разных видов хлебобулочных изделий. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки с «отсебкой». Участие в технологическом процессе производства теста дрожжевого слоеного. Участие в технологическом процессе производства сдобного пресного теста. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сухарных и бараночных изделий. Требования к качеству.
8. Участие в технологическом процессе приготовления теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаных заквасок. Требования к качеству. Приготовление заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству.
9. Участие в технологическом процессе приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Особенности технологического процесса производства ржано-пшеничного и пшенично-ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ). Требования к качеству.
10. Участие в технологическом процессе приготовления сахарного, сдобного и затяжного печенья. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формования и выпечки сахарного, затяжного, сдобного печенья.
11. Участие в технологическом процессе приготовления пряников и пряничных изделий. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сырцовых и заварных пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки и выпечки

пряников. Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.

12. Участие в технологическом процессе приготовления кексов и ромовых баб, маффинов и капкейков. Участие в технологическом процессе приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях, на дрожжах: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки и выпечки мучных кондитерских изделий.

13. Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного теста (основного, с подогревом, «Буше», для рулетов): рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки бисквитного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления песочного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки песочного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.

14. Участие в технологическом процессе приготовления заварного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки заварного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки слоеного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.

15. Участие в технологическом процессе приготовления, воздушного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки воздушного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления миндального теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки миндального теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления воздушно-орехового теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки воздушно-орехового теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.

16. Участие в технологическом процессе формования подовых и формовых видов хлеба. Особенности технологической операции формовки хлебобулочных изделий различного ассортимента (булочные, сдобные хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия). Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки. Приготовление формового и подового хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление батонов и рулетов, мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий.

17. Участие в технологическом процессе подготовки тестовых заготовок к выпечки. Окончательная расстойка, определение факторов влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Определение по органолептическим и физико-химическим показателям качества готовности тестовых заготовок к выпечки. Требования к качеству.	
18. Участие в технологическом процессе выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Определение продолжительности выпечки. Режимы выпечки хлеба и хлебных изделий. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий различного ассортимента. Оптимальные режимы выпечки. Продолжительность выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	12
Итого	312/198

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. ГОСТ Р 51705-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
5. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
7. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».
8. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
11. СанПиН 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
13. Санитарные правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
14. Отраслевой стандарт. Торты и пирожные. Технические условия. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
15. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4
16. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019.
17. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 5-е изд. стер. СПб: издательство «Лань», - 2018, - 532 с. ISBN 978-5-8114-2270-8

18. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - Учебник для ВУЗов. СПб: издательство «Лань» 2022. - 432 с - ISBN 978-5-507-44583-7
19. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с. - ISBN 978-5-4468-7910-6
20. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. - ISBN 978-5-4468-7404-0
21. Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с. + Доп.
22. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. Учебник для СПО/ Т.С. Павлова. – М.: ИНФРА-М, 2023. – 221 с. – ISBN 978-5-16-014724-6
23. Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебное пособие для студентов учреждений СПО/ Г.В. Ткачева. – М.: Издательство «Крокус», - 2023. – 302 с. – ISBN 978-5-406-07368-1, 978-5-4060-9924-7
24. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
25. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
26. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1
27. Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие для СПО/ М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, - 4-е изд., Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2020. – 315 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-33341-9

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютин. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. – Режим доступа: по подписке.
4. Токоч. ру
5. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
6. <http://www.peku-sam.ru>
7. <http://kuking.net>
8. <http://www.edu.ru>
9. <http://www.russbread.ru>

10. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

3.2.3 Дополнительные источники

1. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: П.С. Ершов, 12-е изд., - СПб.: «Профи» - 2020 – 208 с. - ISBN 978-5-904283-04-9

2. Справочное издание. Справочник кондитера. Общественное питание. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, М: «Экономические новости», - 2020 – 640 с. - ISBN 5-93236-003-8

3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. / Составитель А.В. Павлов . СПб: ГИДРОМЕТЕОИЗДАТ, 2010 – 295 с. - ISBN 5-286-01356-2

4. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2018.

5. Ахмадиева А. Магия бисквита., издательский дом «Комсомольская правда», 2020.

6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-8206-9

7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2020г.

8. Бывалец О.А. Технология хлебобулочного производства. – М: Издательство: Инфра-Инженерия, - 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9

9. Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум. Учебно-практическое пособие. М: Издательство «Крокус» - 2024. - 326 с. – ISBN 978-5-406-07618-7

10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М: «Академия», 2021. – 192 с.

11. Джанджгава С. Король эклеров. – М.: Издательство: «Хлеб*Соль», 2019

12. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

13. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

14. Куликовский А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. - Текст: электронный

15. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 231 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

16. Ландмен Родольф. Большая книга пекаря. Хлеб, бриоши, выпечка. Учимся готовить шедевры. – М.: Издательство «КоЛибри», 2023. 288с. – ISBN 978-5-389-13881-0

17. Мейл Питер, Озе Жерар, Исповедь французского пекаря. Рецепты, советы и подсказки. – М.: Издательство «КоЛибри», 2022. - 160 с. – ISBN 978-5-389-20879-7

18. Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. -5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

19. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М.А.

Николаева, Л.В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

20. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 448 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

21. Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2022. - 232 с, - ISBN 978-5-507-45580-5

22. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018г.

23. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2023. - 84 с, - ISBN 978-5-507-45902-5

24. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.

25. Хамельман Джеффри. Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020. – 544 с., ил., табл. - ISBN 978-5-904757-70-0

26. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум / Учебник для ВУЗов. СПб: Издательство «Лань», - 2018. – 92 с. ISBN 978-5-8114-3051-2

27. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2022. – 160 с.

28. Журнал «Хлебопечение России».

29. Журнал «Кондитер».

30. Журнал «Гастрономъ».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Назначение, принцип действия и устройство, обслуживание технологического оборудования для выполнения технологических операций (подготовки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) производства продуктов питания из растительного сырья. Подготовка рабочих мест, оборудования, инструментов и инвентаря осуществляется в соответствии и инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

		<p>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ПК 5.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Технологический процесс подготовки основного и дополнительного сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ПК 5.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства, определение готовности полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям к дальнейшему производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ПК 5.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

		<ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы; - заданий при решении ситуационных задач. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности с учетом особенностей ситуации; оптимальность определения этапов решения задачи; определение потребности в информации с учетом особенностей ситуации; эффективность поиска информации; определение источников ресурсов с учетом особенностей ситуации; разработка детального плана действий; проведение пошаговой оценки рисков в соответствии с разработанным планом и с учетом имеющихся ресурсов; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>понимание общего смысла устных высказываний и текстов на иностранном языке на известные</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/

<p>государственном и иностранном языках.</p>	<p>профессиональные темы; – применение нормативной документации в профессиональной деятельности в соответствии с профессиональной ситуацией; – адекватное ситуации обоснование и объяснение своих действий (текущих и планируемых); составление простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы на иностранном языке в соответствии с языковыми нормами</p>	<p>лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - заданий экзамена по профессиональному модулю.</p>
--	---	---