Министерство науки и высшего образования

Министерство образования Липецкой области

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании ученого совета:	протокол № 11 от 29.04.2026 г.
Утверждено Приказом *ЕГУ им. И.А. Бунина*	приказ № 143 от 28.05.2026 г. _____ / _____ / подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Агрофирма Елецкий»

Р.А. Стрекалов

2026 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П, ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 341 «Об утверждении федерального государственном образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья».

Организация-разработчик: институт среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:
ООО «ПЕТЭКСПЕРТ»
ООО «АГРОСНАБСАХАР»
ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
ООО «УК «ЭКСОЙЛ ГРУПП»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **2**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *2*

1.2. Нормативные документы *2*

1.3. Перечень сокращений *3*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *5*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *8*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции *9*

4.2. Профессиональные компетенции *12*

4.3. Матрица компетенций выпускника *23*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **35**

5.1. Учебный план *35*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *39*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *39*

5.4. Календарный учебный график *41*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *42*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *42*

5.7. Практическая подготовка *42*

5.8. Государственная итоговая аттестация *43*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **43**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *43*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *43*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *44*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *44*

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 г. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022г.;

Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

Устав и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ЕГУ им. И.А. Бунина.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – Обязательные учебные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда При производстве продукции с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2022г. № 341	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	13321 Лаборант химического анализа	
Направленности (при наличии)	Технология хранения и переработки зерна и семян	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	4664	3835
общеобразовательная подготовка	1476	466
социально-гуманитарный цикл	562	194
общепрофессиональный цикл	1168	724
профессиональный цикл	2518	2029
в т.ч. практика: - учебная - производственная - производственная (по профилю специальности)	1224 432 648 144	1224 432 648 144
Вариативная часть образовательной программы	1276	802
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	902	665

ОП 05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	110	70
ОП 6 Производство продукции растениеводства	108	73
ОП 7 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	93	55
ОП 8 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	108	70
ОП 9 Правовые основы профессиональной деятельности	50	36
ОП 10 Охрана труда	39	26
ОП 11 Экологические основы природопользования	16	9
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль	144	104
УП 04.01 Учебная практика	36	36
ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	198	186
ГИА в форме демонстрационного экзамена	216	36
Всего	**5940**	**4637**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/03.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/04.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими

				инструкциями ТФ А/05.4 Выполнение технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ТФ А/09.4 Выполнение технологических операций производства субтропических, пищевкусовых продуктов и табака в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
			ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ТФ С/04.5 Технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов ТФ С/05.5 Технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ТФ С/09.5 Технологическое обеспечение производства

				субтропических, пищевкусовых продуктов и табака
			ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/ должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифноквалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Лаборант химического анализа (4 разряд) http://bizlog.ru/etks/etks-1/164.htm	Характеристика работ. Проведение сложных анализов составов пульпы, растворов, реактивов, концентратов, поверхностных и буровых вод, нефти и нефтепродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов, отходов, удобрений, кислот, солей по установленной методике. Проведение разнообразных анализов химического состава различных цветных сплавов, ферросплавов, высоколегированных сталей. Определение количественного содержания основных легирующих элементов в сплавах на основе титана, никеля, вольфрама, кобальта, молибдена и ниобия по установленным методикам. Установление и проверка сложных титров. Определение нитрозности и крепости кислот. Выполнение анализа ситовым и электровесовым методом по степени концентрации растворов. Анализ сильнодействующих ядов, взрывчатых веществ. Полный анализ газов на аппаратах ВТИ, газофракционных аппаратах и хроматографах. Составление сложных реактивов и проверка их годности. Проведение в лабораторных условиях синтеза по заданной методике. Определение степени конверсии аммиака или окисленности нитрозных газов. Определение теплотворной способности топлива. Оформление и расчет результатов анализа. Сборка лабораторных установок по имеющимся схемам. Проведение испытаний покрытий изделий на специальных приборах - везерометре, камере тропического климата, приборе Мегера и др. Проведение арбитражных анализов простых и средней сложности. Обработка результатов химического анализа с использованием современных средств вычислительной техники (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 20.10.2008 N 577). Должен знать: общие основы аналитической и физической химии; назначение и свойства применяемых реактивов; правила сборки лабораторных установок; способы определения

				массы и объема химикатов; способы приготовления сложных титрованных растворов; правила взвешивания осадков на аналитических весах и проведение необходимых расчетов по результатам анализа; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов; технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы; правила ведения технической документации на выполненные работы. Методы автоматизированной обработки информации. (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 20.10.2008 N 577)

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Технология хранения и переработки зерна и семян

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности по выбору	
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии Лаборант химического анализа

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать	**Умения:**

	собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей *специальности Технология продуктов питания из растительного сырья*

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по *специальности Технология продуктов питания из растительного сырья*
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по *специальности Технология продуктов питания из растительного сырья*
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной *специальности Технология продуктов питания из растительного сырья*
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для *специальности Технология продуктов питания из растительного сырья*
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться	**Умения:**

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	**Навыки:**
		проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		Умения:
		визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		Знания:
		назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке	**Навыки:**
		приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов

	зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
		Умения:
		подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян
		Знания:
		требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции, основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна

		различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	**Навыки:**
		расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		Умения:
		анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала

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

		семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии
		Знания:
		виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
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.	**Навыки:**
		подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		Умения:
		пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное

		оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		Знания:
		требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	**Навыки:**
		отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной

		документации
		Умения:
		осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		Знания:
		нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация

		по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	**Навыки:**
		планирования основных показателей производственного процесса, оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		Умения:
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		Знания:
		принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Навыки:**
		планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями, оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		Знания:
		принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки:**
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения

		безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте, обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива, основные приемы организации работы трудового коллектива, правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки:**
		группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		способов и показателей оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.	**Навыки:**
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации, проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары, учета брака и анализа причин образования

		дефектов продукции
		Умения:
		оформлять учетно-отчетную документацию, проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары, вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции, определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени
		Знания:
		учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья, основы производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, нормы времени и выработки по технологическим операциям
	ПК 4.6. Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	**Навыки:**
		владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочноинформационных систем при решении профессиональных задач
		Умения:
		использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
		Знания:
		состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	ПК 5.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	**Навыки:**
		применения различных аналитических методов для определения состава и свойств веществ, опыта работы с современными приборами для проведения анализов, создавать калибровочные кривые для количественного анализа веществ

должностям служащих		**Умения:**
		планировать и проводить эксперименты для получения необходимых данных, выбирать подходящие реагенты и материалы для проведения анализа, оценивать точность проведенных измерений и корректировать методики при необходимости
		Знания:
		принципов, лежащих в основе различных аналитических методов, способов подготовки образцов для анализа, стандартов и нормативных документов, регулирующих проведение анализов и оформление результатов
	ПК 5.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	**Навыки:**
		точно взвешивать вещества на аналитических и технических весах, приготовления растворов различной концентрации, включая растворение твердых веществ, разбавление жидких растворов и использование стандартных методик
		Умения:
		рассчитывать необходимые количества веществ и объемы растворов для достижения заданной концентрации; безопасного обращения с химическими веществами
		Знания:
		основных понятий химии растворов, таких как молярность, нормальность, массовая доля и другие способы выражения концентраций, свойств веществ, с которыми предстоит работать, чтобы избежать нежелательных реакций и обеспечить стабильность приготовленных растворов
	ПК 5.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	**Навыки:**
		собирать и настраивать лабораторное оборудование согласно инструкциям производителя, выявления и устранения неполадок в оборудовании
		Умения:
		точной настройки параметров работы приборов в соответствии с требованиями эксперимента, проведения тестовых испытаний собранного оборудования для проверки его работоспособности
		Знания:
		принципов работы различных типов лабораторного оборудования, технических характеристик используемых приборов и их допустимых режимов эксплуатации
	ПК 5.4. Вести техническую документацию и обработку результатов анализа с использованием средств	**Навыки:**
		ведения лабораторных журналов, отчетов и других видов технической документации в соответствии с установленными стандартами, анализа и интерпретации результатов экспериментов с помощью вычислительной техники,

	вычислительной техники	представления результатов анализа в виде графиков, таблиц и диаграмм.
		Умения:
		способности систематизировать и структурировать данные для облегчения их последующей обработки, выявлять ошибки и несоответствия в результатах анализа, координировать работу через электронные системы документооборота и обмена данными
		Знания:
		базовых статистических методов для обработки экспериментальных данных, требований о ведении лабораторной документации и отчетности, основ защиты данных и соблюдения конфиденциальности при работе с результатами анализа

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (обязательная)	ВД 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
		ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с

				из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (обязательная)	ВД 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	ВД 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

сырья (обязательная /вариативная)				сырья	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.	22.003	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ТФ В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения (обязательная /вариативная)	ВД 04 Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического

				продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.	22.003	ОТФ D Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК 4.6 Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.	22.003	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/07.4 Выполнение технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

			22.003	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	С/02.5 Технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) (вариативная)	ВД 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	Единый тарифноквалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Проведение сложных анализов составов пульпы, растворов, реактивов, концентратов, поверхностных и буровых вод, нефти и нефтепродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов, отходов, удобрений, кислот, солей по установленной методике. Проведение разнообразных анализов химического состава

					различных цветных сплавов, ферросплавов, высоколегированных сталей. Определение количественного содержания основных легирующих элементов в сплавах на основе титана, никеля, вольфрама, кобальта, молибдена и ниобия по установленным методикам. Установление и проверка сложных титров. Определение нитрозности и крепости кислот. Выполнение анализа ситовым и электровесовым методом по степени концентрации растворов. Анализ сильнодействующих ядов, взрывчатых веществ. Полный анализ газов на аппаратах ВТИ, газофракционных аппаратах и хроматографах.

					Составление сложных реактивов и проверка их годности. Проведение в лабораторных условиях синтеза по заданной методике. Определение степени конверсии аммиака или окисленности нитрозных газов. Определение теплотворной способности топлива. Оформление и расчет результатов анализа. Проведение испытаний покрытий изделий на специальных приборах - везерометре, камере тропического климата, приборе Мегера и др. Проведение арбитражных анализов простых и средней сложности.
		ПК 5.2 Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	Единый тарифноквалификационный справочник работ и профессий рабочих	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей	Составление сложных реактивов и проверка их годности. Должен знать: общие основы

			(ЕТКС). Выпуск №1	народного хозяйства» §157	аналитической и физической химии; назначение и свойства применяемых реактивов; способы приготовления сложных титрованных растворов; правила взвешивания осадков на аналитических весах и проведение необходимых расчетов по результатам анализа; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов.
		ПК 5.3 Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	Единый тарифноквалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Сборка лабораторных установок по имеющимся схемам. Должен знать: правила сборки лабораторных установок; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов;

					технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы.
		ПК 5.4 Вести техническую документацию и обработку результатов анализа с использованием средств вычислительной техники	Единый тарифноквалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Оформление и расчет результатов анализа. Обработка результатов химического анализа с использованием современных средств вычислительной техники Должен знать: технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы; правила ведения технической документации на выполненные работы.

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4
Обязательная часть образовательной программы																											
ОУП.00	**Обязательные учебные**																										

	предметы																										
ОУП.01	Русский язык																										
ОУП.02	Литература																										
ОУП.03	Математика																										
ОУП.04	Иностранный язык																										
ОУП.05	Информатика																										
ОУП.06	Физика																										
ОУП.07	Химия																										
ОУП.08	Биология																										
ОУП.09	История																										
ОУП.10	Обществознание																										
ОУП.11	География																										
ОУП.12	Физическая культура																										
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины																										
ОУП.14	Индивидуальный проект по предмету "Биология"																										
ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**	О																		О							
ДУП.01	Основы проектной деятельности																										
ДУП.02	Введение в профессию "Техник-технолог"	О																		О							
КВ	**Курсы по выбору**																										
КВ.01	Родной язык																										
КВ.02	Родная литература																										
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
СГЦ	**Социально-гуманитарный цикл**			О	О	О	О	О	О	О																	
СГЦ.01	История России					О	О																				
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности									О																	
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности						О	О	О																		
СГЦ.04	Физическая культура				О				О																		
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности			О																							
СГЦ.06	Основы бережливого производства							О																			
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О			О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О													О	О											
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств				О						О		О				О	О									

ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов		О										О	О			О	О								
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		О														О					О				
ОПЦ.05	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья		О																	О		О				
ОПЦ.06	Производство продукции растениеводства												О	О												
ОПЦ.07	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции			О											О						О					
ОПЦ.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			О															О		О					
ОПЦ.09	Правовые основы профессиональной деятельности					О	О												О							
ОПЦ.10	Охрана труда							О																		
ОПЦ.11	Экологические основы природопользования							О																		
ПЦ	**Профессиональный цикл**										О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПМ.01	**Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**										О	О														
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян										О	О														
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян										О	О														
УП.01.01	Учебная практика (ознакомительная)										О	О														
ПП.01.01	Производственная практика (ознакомление с техническим обеспечением процессов хранения и переработки зерна)										О	О														
ПМ.01.01(Э)	Экзамен по модулю																									
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**												О	О												
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян												О	О												
УП.02.01	Учебная практика (ознакомление с организацией процессов хранения и переработки зерна)												О	О												

ПП.02.01	Производственная практика (применение современных методов хранения и переработки зерна и семян)												О	О											
ПМ.02.01(Э)	Экзамен по модулю																								
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**														О	О									
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль														О	О									
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции														О	О									
УП.03.01	Учебная практика (знакомство основами производственно-технологического контроля)														О	О									
ПП.03.01	Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)														О	О									
ПМ.03.01(Э)	Экзамен по модулю																								
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																О	О	О	О	О	О			
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения																О	О	О	О	О	О			
УП.04.01	Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)																	О	О	О	О	О			
ПП.04.01	Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)																	О	О	О	О	О			
ПМ.04.01(Э)	Экзамен по модулю																								
ПМ.05	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)**																						О	О	О	О
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Лаборант химического анализа"																						О	О	О	О
УП.05.01	Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)																						О	О	О	О
ПП.05.01	Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)																						О	О	О	О

ПМ.05.01(Э)	Экзамен по модулю																								
ПП.06	**Производственная практика (по профилю специальности)**										О	О		О	О	О		О	О	О	О					
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О					
ГИА	**Проведение демонстрационного экзамена**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О					

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
ОУП	**Обязательные учебные предметы**		**1254**	**367**	**1143**			**39**	**72**	**891**	**363**	**544**	**710**						
ОУП.01	Русский язык	Э	96	56	78				18	78	18	34	62						
ОУП.02	Литература	ДЗ	51	10	51					51		51							
ОУП.03	Математика	Э	96	37	78				18	78	18	34	62						
ОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	78	52	78					78		34	44						
ОУП.05	Информатика	ДЗ	78	39	78					60	18	34	44						
ОУП.06	Физика	ДЗ	78	37	78					78		34	44						
ОУП.07	Химия	Э	208	60	190				18	98	110	102	106						

ОУП.08	Биология	Э	242	60	224				18	82	160	136	106						
ОУП.09	История	ДЗ	78		78					78		34	44						
ОУП.10	Обществознание	ДЗ	44		44					44			44						
ОУП.11	География	ДЗ	44		44					44			44						
ОУП.12	Физическая культура	За	78	14	78					78		34	44						
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	44	2	44					44			44						
ОУП.14	Индивидуальный проект по предмету "Биология"		39					39			39	17	22						
ДУП	**Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору**	ДЗ	**156**	**100**	**156**						**156**	**68**	**88**						
ДУП.01	Основы проектной деятельности		39	22	39						39	17	22						
ДУП.02*	Введение в профессию "Техник-технолог"	ДЗ	117	78	117						117	51	66						
КВ	**Курсы по выбору**	ДЗ	66		66						66		66						
КВ.01	Родной язык	ДЗ																	
КВ.02	Родная литература	ДЗ	66		66						66		66						
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**		**4464**	**2883**	**3741**			**499**		**3188**	**1276**			**612**	**864**	**612**	**900**		**864**
СГЦ	**Социально-гуманитарный цикл**		**488**	**154**	**405**			**83**		**488**				**110**	**197**	**56**	**58**		**67**
СГЦ.01	История России	ДЗ	40		28			12		40				40					
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	163	82	126			37		163				42	61	30	30		
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	90	20	69			21		90					90				
СГЦ.04	Физическая культура	За, ДЗ	128	40	126			2		128				28	46	26	28		
СГЦ.05	Основы финансовой грамотности		30	2	28			2		30									30
СГЦ.06	Основы бережливого производства		37	10	28			9		37									37
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**		**1168**	**719**	**918**			**143**	**99**	**464**	**704**			**240**	**437**	**270**	**155**		**66**

ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	180	120	143			14	21	110	70			42	138				
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	223	126	185			15	21	113	110			88	135				
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	ДЗ, Э	156	76	111			31	12	156					56	100			
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Э	85	60	65			8	12	85						85			
ОПЦ.05	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Э	110	70	98			6	6		110			110					
ОПЦ.06*	Производство продукции растениеводства	Э	108	71	92			5	9		108				108				
ОПЦ.07*	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	ДЗ, Э	93	55	65			16	12		93					37	56		
ОПЦ.08*	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ, Э	108	70	78			24	6		108					48	60		
ОПЦ.09*	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	50	36	28			22			50								50
ОПЦ.10*	Охрана труда		39	26	39						39						39		
ОПЦ.11*	Экологические основы природопользования		16	9	14			2			16								16
ПЦ	**Профессиональный цикл**		**2592**	**2010**	**2202**			**273**	**117**	**2020**	**572**			**262**	**230**	**286**	**687**	**612**	**515**
ПМ.01	**Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**		678	427	525	180	7	108	45	678				172	79	123	88	216	
МДК.01.01	Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	Э	302	139	243			32	27	302				100	79	123			
МДК.01.02	Технология хранения и переработки зерна и семян	Э	187	106	138		7	40	9	187							88	99	
УП.01.01	Учебная практика(ознакомительная)	ДЗ	72	72	72	72				72				72					
ПП.01.01	Производственная практика (ознакомление с техническим обеспечением процессов хранения и переработки)	ДЗ	108	108	72	108		36		108								108	
ПМ.01.01(Э)	Экзамен по модулю	Э	9	2					9	9								9	
ПМ.02	**Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях**		**481**	**365**	**411**	**144**		**52**	**18**	**481**				**90**	**151**	**163**	**77**		
МДК.02.01	Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	ДЗ, Э	325	215	280			39	6	325				90	115	55	65		

УП.02.01	Учебная практика (ознакомление с организацией процессов хранения и переработки зерна)	ДЗ	36	36	23	36		13		36					36				
ПП.02.01	Производственная практика (применение современных методов хранения и переработки зерна и семян)	ДЗ	108	108	108	108				108						108			
ПМ.02.01(Э)	Экзамен по модулю	Э	12	6					12	12							12		
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**		**827**	**665**	**698**	**468**		**93**	**36**	**529**	**298**						**322**	**134**	**371**
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	ДЗ, Э	164	98	114			38	12	20	144						35	66	63
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДЗ, Э	177	93	116			49	12	147	30						35	68	74
УП.03.01	Учебная практика (знакомство основами производственно-технологического контроля)	ДЗ	252	252	252	252				128	124						252		
ПП.03.01	Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)	ДЗ	216	216	216	216				216									216
ПМ.03.01(Э)	Экзамен по модулю	Э	18	6				6	12	18									18
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**		**264**	**223**	**244**	**144**		**14**	**6**	**188**	**76**						**200**	**64**	
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	114	73	100			14		74	40						56	58	
УП.04.01	Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)	ДЗ	36	36	36	36					36						36		
ПП.04.01	Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)	ДЗ	108	108	108	108				108							108		
ПМ.04.01(Э)	Экзамен по модулю	Э	6	6					6	6								6	
ПМ.05*	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)**		**198**	**186**	**180**	**144**		**6**	**12**		**198**							**198**	
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии "Лаборант химического анализа"	Э	48	36	36			6	6		48							48	
УП.05.01	Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)	ДЗ	36	36	36	36					36							36	
ПП.05.01	Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)	ДЗ	108	108	108	108					108							108	
ПМ.05.01(Э)	Экзамен по модулю	Э	6	6					6		6							6	
ПП.06	**Производственная практика (по профилю специальности)**	ДЗ	**144**	**144**	**144**	**144**				**144**									**144**

ГИА.	**Государственная итоговая аттестация**		**216**		**216**					**216**									**216**
ГИА	**Проведение демонстрационного экзамена**		**216**		**216**					**216**									**216**
Итого:			**5940**	**3416**	**5184**	**1224**	**7**	**468**	**228**	**4073**	**1867**	**544**	**710**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОПЦ.05*ц* Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	110	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ» ООО «УК «ЭКСОЙЛ ГРУПП»
2	ОПЦ.06* Производство продукции растениеводства	108	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
3	ОПЦ.07*Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	93	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ» ООО «УК «ЭКСОЙЛ ГРУПП»
4	ОПЦ.08* Основы экономики, менеджмента и маркетинга	108	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
5	ОПЦ.09* Правовые основы профессиональной деятельности	50	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
6	ОПЦ.10* Охрана труда	39	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ» ООО «АГРОСНАБСАХАР»
7	ОПЦ.11* Экологические основы природопользования	16	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
8	МДК 03.01 Производственно-технологический контроль	164	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ» ООО «АГРОСНАБСАХАР»
9	УП 04.01 Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)	36	**ПОП-П/работодатель**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
10	**ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)**	198	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»
	Итого	922		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика (по профилю специальности	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	108	7	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник элеватора
2	Раздел 1 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	179	3,4	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник элеватора
3	Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	129	7,8	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник лаборатории
4.	Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)	ПП.03.01 Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)	216	8	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник лаборатории
5.	Тема 2.3 Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных. Тема 1 Цифровые технологии в промышленном производстве.	ОПЦ.05*ц* Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	110	3	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник лаборатории
6.	Прием и хранение сырья. Показатели качества. Требования к сырью. Упаковка и условия хранения готовых изделий на производстве.	ОПЦ.07*Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	93	5,6	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник отдела качества
7	Обеспечение условий охраны труда на производстве	ОПЦ.10* Охрана труда	39	6	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Специалист по технике труда
8	Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)	ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	108	7	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Начальник лаборатории

5.4. Календарный учебный график

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ», ООО «ПЕТЭКСПЕРТ», ООО «АГРОСНАБСАХАР» при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы».

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Мастерские и зоны по видам работ:

Ведение технологического процесса по хранению продукции растениеводства на автоматизированных технологических линиях.

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ОУП.14 Индивидуальный проект по предмету "Биология", ДУП.01 Основы проектной деятельности, ДУП.02 Введение в профессию "Техник-технолог", ОПЦ.05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания

из растительного сырья, ОПЦ.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОПЦ.09 Правовые основы профессиональной деятельности, ОПЦ.10 Охрана труда, ОПЦ.11 Экологические основы природопользования).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ», ООО «Агроснабсахар», ООО «ПЕТЭКСПЕРТ, ООО «УК «ЭксОйл групп» а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Гацура Николай Семёнович	ООО «Агроснабсахар»	Генеральный директор	39 лет
2	Стрекалов Роман Александрович	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ»	Генеральный директор	16 лет
3	Цыпин Дмитрий Андреевич	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ»	Генеральный директор	39 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных

образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

В соответствии с величиной составляющих базовых нормативных затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей с учетом отраслевых корректирующих коэффициентов и порядка их применения предварительная стоимость обучения на 2026/2027 учебный год для 1 курса стоимостной группы № 2 составляет 102 000, 00 руб.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПО ХРАНЕНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» 2

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» 30

«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ».....47

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» 71

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО)».....86

2026 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) .....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы профессионального цикла (ПЦ).

1.2. Планируемые результаты освоения модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в	подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать	требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции,	приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,

соответствии с технологическими инструкциями.	оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества, подготовки зернового сырья к помолу, формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству, подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья, гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой, упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян, настраивать автоматизированную программу	основные технологические операции, принцип, устройство и режимы работы технологического оборудования при очистке, вентилировании, сушке, распределении по силосам, подготовке к помолу и формированию помольных партий зерна, семян крупяной и комбикормовой продукции, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики при хранении и переработке зерна и семян, меры борьбы с вредителями хлебных запасов, технологические процессы и схемы очистки зерна и семян от примесей, принципы работы и устройство оборудования для сортировки, кондиционирования и измельчения зерна и семян, технологические схемы подготовки и переработки зерна различных культур в крупу, правила ведения процессов шелушения, шлифования, полирования и дробления крупы, гидротермической обработки крупяных	регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

	технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	культур, порядок приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, технологические схемы измельчения различных видов сырья для производства комбикормовой продукции, схемы гранулирования, правила дозирования и смешивания компонентов комбикормов, правила маркировки и упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	378	245
Курсовая работа (проект)	12	
Самостоятельная работа	108	
Практика, в т.ч.:	**180**	180
учебная	*72*	
производственная	*108*	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян в форме экзамена МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян в форме экзамена в форме экзамена УП.01.01 Учебная практика(ознакомительная) в форме диф.зачета ПП.01.01. Производственная практика(ознакомление с техническим обеспечением процессов хранения и переработки) в форме диф.зачета	**45**	
ПМ.01.01(Э) Экзамен по модулю	9	2
Всего	**678**	**427**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Контроль	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ПК 1.1. ПК 1.2.	МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	**302**	**139**	**302**	**243**		**32**	**15**		
ПК 1.1. ПК 1.2.	МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян	**187**	**106**	**187**	**138**	**12**	**40**	**9**		
ПК 1.1. ПК 1.2.	УП.01.01 Учебная практика(ознакомительная)	**72**	**72**	**72**					**72**	
ПК 1.1. ПК 1.2.	ПП.01.01. Производственная практика (ознакомление с техническим обеспечением процессов хранения и переработки	**108**	**108**	**108**			**36**			**108**
ПК 1.1. ПК 1.2.	ПМ.01.01(Э) Экзамен по модулю	**9**	**2**	**9**						
	Всего:	***678***	**427**	***678***	*378*	*12*	**77**	33	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян		**302/139**	
Раздел 1. Технология послеуборочной подготовки и хранения партий зерна			
Введение	**Содержание**	**8/9**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки. Мировая характеристика производства зерна, пути увеличения производительности возделываемых культур и улучшения качества зерна. Роль ученых в разработке научных проблем в отрасли хранения зерна и продуктов его переработки. Задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки. Борьба с количественными и качественными потерями. Пути снижения потерь при уборке, транспортировке, обработке и хранении. Значение предмета в подготовке специалистов.	8/9	
	Лабораторные работы	**5**	
	Изучение нормативно-технической документации на зерновые культуры.	5	
	Практических занятия	**8**	
	Определение засоренности товарного зерна.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.1. Нормирование показателей качества зерна и семян зерновых и зернобобовых культур	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Классификация показателей качества партий зерна. Характеристика показателей обязательных для всех партий зерна. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения. Проведение анализов. Базисные и ограничительные кондиции. Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи.	7	

	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**7**	
	Определение натуры зерна	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 1.2 Характеристика зерна как объекта хранения	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физические свойства зерновой массы. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении. Самосогревание зерновых масс.	7	
	Лабораторные работы	**4**	
	Определение убыли массы партий семян при сушке	4	
	Практических занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 1.3 Режимы и способы хранения зерновых масс	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Хранение зерна в сухом состоянии. Сушка зерна и семян в зерносушилках. Хранение зерна в сухом состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Характеристика хранилищ	7	
	Лабораторные работы	**4**	
	План послеуборочной обработки зерна	4	
	Практических занятия	**8**	
	Расчет естественной убыли зерна	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 1.4 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.	**Содержание**	**6**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Очистка зерновых масс от примесей. Активное вентилирование зерновых насыпей. Химическое консервирование зерна. защита зерна от вредителей хлебных запасов. Размещение зерна в	6	

	хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна		
	Лабораторные работы	**4**	
	Анализ влажности зерна и оценка условий хранения	4	
	Практических занятия	**8**	
	Определение органолептических показателей качества муки	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Раздел 2. Технология производства муки			**ПК 1.1. ПК 1.2.**
Тема 2.1Общие сведения о производстве муки.	**Содержание**	**6/10**	
	Продукты мукомольного производства. Сведения о зерне как объекте переработки в муку. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.	6/10	
	Лабораторные работы	**4**	
	Формирование помольных партий.	4	
	Практических занятия	**7**	
	Определение влияния кондиционирования зерна на качество сортовой муки	7	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Подготовка зерна к помолу	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Формирование помольных партий. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов	7	
	Лабораторные работы	**4**	
	Составление технологической схемы производства сортовой муки	4	
	Практических занятия	**7**	
	Производство обойной муки	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	

Тема 2.3 Основные операции размола зерна в муку.	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Измельчение зерна и промежуточных продуктов. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов измельчения. Просеивание в рассевах. Обогащение промежуточных продуктов.	7	
	Лабораторные работы	**4**	
	Методы определения содержания примесей в семенах масличных культур	4	
	Практических занятия	**8**	
	Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 2.4 Виды помолов пшеницы и ржи.	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Помолы пшеницы и ржи в обойную муку. Сортовые помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы. Сортовые помолы ржи	7	
	Лабораторные работы	**6**	
	Изучение ассортимента круп	6	
	Практических занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3 Оборудование для хранения и переработки зерна и семян			**ПК 1.1. ПК 1.2.**
Тема 3.1 Технологическое оборудование для приемки зерновых масс	**Содержание**	**6/10**	
	Процесс приемки зерновых продуктов. Отбор проб и определение примесей в зерне Оборудование для проведения анализа. Автоматизированная технология взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию. Разновидности пробоотборников для разных зерновых культур. 2.Основные весоизмерительные приборы. Стационарные платформенные автомобильные весы. Конструкция и принцип действия автомобильных весов.	6/10	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**8**	

	Изучение устройства и принципа работы автомобильного пробоотборника. Изучение устройства и принципа работы платформенных автомобильных весов	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 3.2 Транспортное оборудование	**Содержание**	**5**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Значение транспортного оборудования для зерна. Характеристика норий зерновых. Характеристика конвейера винтового передвижного. Характеристика самоподавателя шнекового передвижного. Характеристика зернометателя самопередвижного.	5	
	Лабораторные работы	**5**	
	Оценка физико-химических свойств кормовых продуктов из переработанного зерна	5	
	Практических занятия	**8**	
	Изучение устройства и принципа работы зернометателя самопередвижного.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3 Вентиляционное оборудование	**Содержание**	**8/10**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Перфорированные стальные покрытия для подпольной системы вентиляции зернохранилищ напольного хранения. Полукруглые вентиляционные каналы для напольного хранения зерна. Трубы телескопические для вентиляции зерновой массы в зерноскладах напольного хранения. Вентиляционные копья для вентиляции зерна. Вентиляционные столбы AIR-Pillar для вентиляции зерна. Мобильные вентиляторы. Стационарные вентиляторы.	8/10	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**8**	
	Изучение устройства и принципа работы шахтной зерносушилки.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	

	Подготовка доклада	4	
Тема 3.4 Зерносушилки	**Содержание**	**8**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Виды зерносушилок и классификация их по типу конструкции, по принципу работы, по принципу сушки, по направлению движения воздуха. Задачи зерносушилок. Устройство и принцип работы зерносушилок.	8	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**8**	
	Изучение устройства и принципа работы шахтной зерносушилки	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.5 Технологическое оборудование для очистки зерновых масс	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Значение очистки зерновых масс. Оборудование для предварительной очистки зерновых масс. Оборудование для первичной очистки зерна. Оборудование для вторичной очистки зерна. Характеристика зерноочистительного комплекса ЗАВ. Характеристика зерноочистительного комплекса КЗС.	7	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**8**	
	Изучение устройства и принципа работы зерноочистительной машины Алмаз.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.6 Оборудование для контроля температуры зерна.	**Содержание**	**7**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Назначение автоматизированной системы термометрии. Приборы и устройства для автоматизированной системы контроля температуры зерновых масс.	7	

	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**7**	
	Изучение устройства и принципа работы системы термометрии КАСТ-а.	7	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**15**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян		**187/106**	
Раздел 1. Зерновые технологии: оборудование и процессы хранения и переработки зерна и семян			**ПК 1.1. ПК 1.2.**
Тема 1.1.Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян	**Содержание**	**9/5**	
	Исторический очерк развития производства по переработке зерна Технологические свойства зерна: влажность Технологические свойства зерна: засоренность Технологические свойства зерна: зольность Технологические свойства зерна: температурный режим	9/5	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**12**	
	Структура машин и назначение их элементов Структура машин и назначение их элементов почвообрабатывающие Структура машин и назначение их элементов посевные и посадочные Структура машин и назначение их элементов для внесения удобрений Структура машин и назначение их элементов для защиты растений от вредителей, болезней и сорняков	12	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Подготовка доклада	8	
Тема 1.2. Теоретические основы технологических процессов в мукомольном, крупяном и	**Содержание**	**12/5**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Сепарирование зерна и продуктов его переработки Сепарирование крупяного производства Обработка поверхности зерна	12/5	

комбикормовом производствах	Обработка поверхности зерна: мокрая Современные методы обогащения в промышленности по переработке зерна: гидролиз		
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**12**	
	Определение основных параметров сит для сепараторов Определение основных параметров сит для сепараторов: ширина Определение основных параметров сит для сепараторов: длина Определение основных параметров сит для сепараторов: угол наклона Определение основных параметров сит для сепараторов: угол колебаний	12	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Подготовка доклада	8	
Тема 1.3. Технология производства и переработке зерна	**Содержание**	**12/10**	**ПК 1.1.** **ПК 1.2.**
	Мукомольное производство: виды помолов Крупяное производство: виды помолов Производство комбикормов: виды помолов Организация энергетического хозяйства Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства	12/10	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**14**	
	Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства: количество муки Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства: срок хранения Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства объем Расчёт производительности технологических участков мукомольного производства: площадь	14	

	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Подготовка доклада	8	
Раздел 2. Технология хранения и переработки зерна и семян			
Тема 2.1. Нормирование показателей качества зерна и семян зерновых и	**Содержание**	**12/5**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Классификация показателей качества партий зерна. Характеристика показателей качества для зерна определенного назначения. Проведение анализов. Базисные и ограничительные кондиции зернобобовых культур Мукомольная и хлебопекарная оценка зерна пшеницы и ржи Определение натуры зерна	12/5	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**12**	
	Физико-химические и химические методы оценки качества зерна. Выявление неполноценного зерна	12	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Классификация хранилищ Изучение комплекса государственных стандартов Отбор проб и выделение навесок зерна для анализа	8	
Тема 2.2 Характеристика зерна как объекта хранения	**Содержание**	**8/5**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физические свойства зерновой массы. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении. Самосогревание зерновых масс.	8/5	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**14**	
	Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе Микрофлора зерновой массы	14	
	Самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	Физические свойства зерновых масс.	8	

Тема 2.3 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении	**Содержание**	**9**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
	Очистка зерновых масс от примесей. Активное вентилирование зерновых насыпей. Химическое консервирование зерна. Защита зерна от вредителей хлебных запасов. Размещение зерна в хранилищах и наблюдение за ним. Учет хранящихся фондов зерна	9	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**12**	
	Методы оценки зерна, специфичные для хлебных культур первой группы (пшеницы, ржи, ячменя и овса) и кукурузы Методы анализа зерна крупяных культур Методы анализа семян бобовых культур	12	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**9**	**ПК 1.1. ПК 1.2.**
Курсовая работа (проект)		**12**	
Учебная практика **Виды работ:** Выполнение работ по осуществлению технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Выполнение работ технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		**72**	
Производственная практика **Виды работ:** Техническое обслуживание оборудования элеваторов и зерноперерабатывающих предприятий в соответствии с регламентами [ГОСТ Р 56969-2016]. Контроль параметров работы оборудования, выявление и устранение неисправностей. Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования. Приемка, очистка, сушка, хранение и отгрузка зерна и семян. Контроль качества зерна и семян на соответствие требованиям [ГОСТ Р 52554-2006]. Ведение учета и отчетности о движении зерна и семян.		**108**	
Промежуточная аттестация экзамен по модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса		***9***	

по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, 7 семестр		
Всего	**678**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект по МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян.

Тематика курсовых проектов (работ):

1. Хранилища для зерна кукурузы и анализ технологической схемы его хранения;
2. Хранилища для зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
3. Хранилища для зерна ячменя и технологической схемы его хранения;
4. Разработка хранилища для продовольственного зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
5. Хранилища для семенного зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
6. Хранилища для муки и анализ технологической схемы ее хранения;
7. Хранилища для муки и анализ технологической схемы бестарного ее хранения;
8. Элеватор для хранения продовольственного зерна пшеницы и технологической схемы его хранения;
9. Элеватор для стратегического хранения зерна пшеницы и анализ технологической схемы его хранения;
10. Хранилище для комбикормов и анализ технологической схемы их хранения;
11. Хранилище для картофеля и анализ технологической схемы его хранения;
12. Хранилище для капусты и анализ технологической схемы ее хранения;
13. Хранилище для моркови и анализ технологической схемы ее хранения;
14. Хранилище для корне-клубнеплодов и анализ технологической схемы их хранения;
15. Хранилище для лука и анализ технологической схемы его хранения;
16. Хранилище для чеснока и анализ технологической схемы его хранения;
17. Хранилище для баклажанов и технологической схемы их хранения;
18. Хранилище для яблок и анализ технологической схемы их хранения;
19. Хранилище для яблок и анализ технологической схемы их хранения в регулируемых газовых средах;
20. Хранилище для груши и анализ технологической схемы ее хранения;
21. Хранилище для ягод смородины и анализ технологической схемы их хранения;
22. Хранилище ягод облепихи и анализ технологической схемы его хранения;
23. Хранилище для ягод смородины и анализ технологической схемы в модифицированных газовых средах.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащённый в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащённая в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507- 46191-2. — URL: https://e.lanbook.com/book/327125 .–Текст: электронный.
2. 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, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516046 (дата обращения: 18.03.2025).
3. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. М. Зимняков, А. В. Поликанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-10397-7. — Текст: электронный
4. Курочкин, А. А., Шабурова, Г. В., Байкин, С. В., Кухарев, О. Н. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514022
5. Манжесов, В. И., Попов, И. А., Максимов, И. В. [и др.]. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / Под общей редакцией В. И. Манжесова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 624 с. — ISBN 978-5-507-44335-2.— URL: https://e.lanbook.com/book/223436. — Текст: электронный.
6. Тертычная Т. Н. Технология переработки растениеводческой продукции. Ч.I : учебное пособие / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, И. А. Попов [и др.]. — 2-е изд., доп. и испр. — Воронеж : ВГАУ, 2022. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243197 (дата обращения: 24.04.2026)
7. Тушканов М. П. Организация сельскохозяйственного производства : учебник / М.П. Тушканов, С.И. Грядов, А.К. Пастухов [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова, Ф.К. Шакирова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 292 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014538-9. - Текст : электронный.

8. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольтяпин. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 52189–2003 «Продукты переработки зерна. Термины и определения»,
2. ГОСТ Р 52188–2003 «Семена зерновых культур. Общие технические условия»
3.СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4.Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации — справочно-информационные материалы, нормативно-правовые акты отрасли (электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к экзамену МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян

1. Народнохозяйственное значение зерна и продуктов его переработки.
2. Мировая характеристика производства зерна: основные страны-производители и тенденции.
3. Пути увеличения производительности возделываемых культур.
4. Методы улучшения качества зерна.
5. Роль ученых в развитии научных основ хранения зерна.
6. Основные задачи в области хранения зерна и продуктов его переработки.
7. Количественные и качественные потери зерна: причины и последствия.
8. Пути снижения потерь при уборке урожая.
9. Снижение потерь при транспортировке зерна.
10. Меры по уменьшению потерь при обработке и хранении.
11. Значение дисциплины в подготовке специалистов агропромышленного комплекса.
12. Классификация показателей качества партий зерна.
13. Обязательные показатели качества для всех партий зерна.
14. Дополнительные показатели для зерна специального назначения.
15. Порядок проведения анализов качества зерна.
16. Базисные и ограничительные кондиции: сущность и применение.
17. Мукомольная оценка зерна пшеницы и ржи.
18. Хлебопекарная оценка зерна: основные критерии.
19. Состав зерновой массы и характеристика её компонентов.
20. Физические свойства зерновой массы (плотность, скважистость и др.).
21. Физиологические процессы, протекающие при хранении зерна.
22. Самосогревание зерновых масс: причины, стадии, последствия.
23. Хранение зерна в сухом состоянии: преимущества и условия.
24. Сушка зерна и семян в зерносушилках: виды и принципы работы.
25. Хранение зерна без доступа воздуха: особенности и технологии.
26. Классификация зернохранилищ и их характеристика.
27. Очистка зерновых масс от примесей: задачи и методы.
28. Активное вентилирование зерновых насыпей: оборудование и режимы.
29. Химическое консервирование зерна: препараты и способы применения.
30. Защита зерна от вредителей хлебных запасов.

31. Размещение зерна в хранилищах: принципы и правила.
32. Наблюдение за хранящимся зерном: методы и периодичность.
33. Учет хранящихся фондов зерна: документация и контроль.
34. Продукты мукомольного производства: ассортимент и классификация.
35. Зерно как объект переработки в муку: особенности.
36. Виды, типы и сорта муки: характеристика.
37. Ассортимент и качество продукции мукомольного производства.
38. Формирование помольных партий: принципы и задачи.
39. Очистка зерна от примесей перед помолом.
40. Гидротермическая обработка зерна: цели и методы.
41. Схема подготовки зерна к помолу: основные этапы.
42. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
43. Измельчение зерна и промежуточных продуктов в мукомольном производстве.
44. Сортирование продуктов измельчения: оборудование и методы.
45. Классификация продуктов измельчения по крупности.
46. Просеивание в рассевах: технология и значение.
47. Обогащение промежуточных продуктов при помоле.
48. Процесс приемки зерновых продуктов на предприятие.
49. Оборудование для отбора проб и определения примесей в зерне.
    Автоматизированные системы взятия и передачи пробы из автомобиля в лабораторию.

Перечень вопросов к экзамену МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян

1. Исторический очерк развития производства по переработке зерна.
2. Основные этапы становления мукомольной промышленности в России.
3. Вклад отечественных учёных в развитие технологий переработки зерна.
4. Влажность зерна как технологический показатель: определение и значение.
5. Влияние влажности на технологические свойства зерна.
6. Засорённость зерна: виды примесей и их влияние на качество.
7. Методы определения засорённости зерновой массы.
8. Зольность зерна: сущность показателя и методы определения.
9. Влияние зольности на технологические свойства и качество продукции.
10. Температурный режим хранения и переработки зерна.
11. Сепарирование зерна: задачи и основные методы.
12. Оборудование для сепарирования зерна и продуктов его переработки.
13. Сепарирование в крупяном производстве: особенности и задачи.
14. Методы обработки поверхности зерна: цели и задачи.
15. Мокрая обработка поверхности зерна: технология и применение.
16. Современные методы обогащения в промышленности по переработке зерна.
17. Гидролиз как метод обогащения зерновых продуктов.
18. Виды помолов в мукомольном производстве.
19. Особенности сортовых и обойных помолов.
20. Виды помолов в крупяном производстве.
21. Производство комбикормов: классификация и виды помолов.
22. Организация энергетического хозяйства на предприятиях по переработке зерна.
23. Расчёт производительности технологических участков комбикормового производства.
24. Классификация показателей качества партий зерна.
25. Характеристика показателей качества для зерна определённого назначения.
26. Проведение анализов качества зерна: методы и оборудование.
27. Базисные и ограничительные кондиции зернобобовых культур.
28. Мукомольная оценка зерна пшеницы и ржи.
29. Хлебопекарная оценка зерна: основные критерии.

30. Определение натуры зерна: методика и значение показателя.
31. Состав зерновой массы и характеристика её компонентов.
32. Физические свойства зерновой массы (плотность, скважистость, сыпучесть).
33. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.
34. Самосогревание зерновых масс: причины, стадии, последствия.
35. Очистка зерновых масс от примесей: задачи и методы.
36. Оборудование для очистки зерна от примесей.
37. Активное вентилирование зерновых насыпей: технология и оборудование.
38. Химическое консервирование зерна: препараты и способы применения.
39. Защита зерна от вредителей хлебных запасов: методы и средства.
40. Размещение зерна в хранилищах: принципы и правила.
41. Наблюдение за хранящимся зерном: методы и периодичность контроля.
42. Учет хранящихся фондов зерна: документация и порядок ведения.
43. Влияние влажности на процессы самосогревания и порчи зерна.
44. Современные методы борьбы с засорённостью зерновой массы.
45. Роль сепарирования в повышении качества готовой продукции.
46. Особенности обработки поверхности зерна для разных культур.
47. Гидролиз в производстве кормовых и пищевых продуктов из зерна.
48. Организация контроля качества на всех этапах переработки зерна.
49. Значение технологических свойств зерна для выбора схемы переработки.
50. Перспективы развития технологий переработки и хранения зерна в России.

Перечень вопросов к диф.зачету УП.01.01 Учебная практика(ознакомительная)

1. Основные задачи технического обслуживания оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья.
2. Виды технического обслуживания технологического оборудования: плановое, внеплановое, сезонное.
3. Порядок проведения ежедневного и еженедельного обслуживания оборудования в хлебопекарном производстве.
4. Требования эксплуатационной документации к техническому обслуживанию оборудования.
5. Основные технологические операции при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Последовательность технологических операций при производстве макаронных изделий.
7. Особенности технологических инструкций для кондитерского производства.
8. Контроль параметров работы оборудования при производстве хлебобулочных изделий.
9. Виды и назначение оборудования для замеса теста.
10. Техническое обслуживание тестомесильных машин: основные операции.
11. Правила эксплуатации и обслуживания печей для выпечки хлеба и кондитерских изделий.
12. Технологические операции по подготовке сырья для хлебопекарного и кондитерского производства.
13. Организация контроля качества на этапах производства хлебобулочных изделий.
14. Виды и причины неисправностей оборудования для производства макаронных изделий.
15. Порядок выполнения технологических операций при формовании и резке макаронных изделий.
16. Техническое обслуживание оборудования для глазирования и декорирования кондитерских изделий.
17. Санитарные требования к техническому обслуживанию оборудования в пищевой промышленности.
18. Ведение документации по техническому обслуживанию и технологическим операциям.
19. Меры безопасности при выполнении работ по обслуживанию технологического оборудования.
20. Современные тенденции в автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Перечень вопросов к диф.зачету ПП.01.01. Производственная практика (ознакомление с техническим обеспечением процессов хранения и переработки)

1. Основные задачи технического обслуживания оборудования элеваторов и зерноперерабатывающих предприятий.
2. Виды и периодичность технического обслуживания согласно ГОСТ Р 56969-2016.
3. Порядок проведения планового и внепланового обслуживания оборудования.
4. Контроль параметров работы оборудования: основные показатели и методы их измерения.
5. Выявление неисправностей оборудования: признаки, методы диагностики.
6. Порядок устранения неисправностей на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях.
7. Обеспечение безопасной эксплуатации оборудования: требования и мероприятия.
8. Меры безопасности при техническом обслуживании и ремонте оборудования.
9. Приемка зерна и семян: порядок, документация, требования.
10. Очистка зерновой массы: задачи, методы, оборудование.
11. Сушка зерна и семян: технологические режимы, контроль параметров.
12. Хранение зерна и семян: основные требования, контроль состояния.
13. Отгрузка зерна: организация процесса, учет и оформление.
14. Контроль качества зерна и семян по ГОСТ Р 52554-2006: обязательные показатели.
15. Методы отбора проб для анализа качества зерна и семян.
16. Ведение учета и отчетности о движении зерна и семян на предприятии.
17. Документальное оформление операций по приемке, хранению и отгрузке.
18. Организация контроля за количественной и качественной сохранностью зерна.
19. Современные требования к автоматизации учета и контроля на элеваторах.
20. Роль оператора (технолога) в обеспечении бесперебойной и безопасной работы оборудования.

Перечень вопросов к экзамену ПМ.01.01(Э) Экзамен по модулю

1. Значение зерна и продуктов его переработки для экономики страны.
2. Мировое производство зерна: ведущие страны и современные тенденции.
3. Способы повышения урожайности сельскохозяйственных культур.
4. Методы повышения качества зерна.
5. Вклад учёных в развитие технологий хранения зерна.
6. Основные задачи по обеспечению сохранности зерна и продуктов его переработки.
7. Причины и последствия количественных и качественных потерь зерна.
8. Меры по снижению потерь при уборке урожая.
9. Пути сокращения потерь при транспортировке зерна.
10. Способы уменьшения потерь на этапах обработки и хранения.
11. Роль дисциплины в подготовке специалистов для агропромышленного комплекса.
12. Классификация показателей качества зерновых партий.
13. Обязательные показатели качества для всех партий зерна.
14. Дополнительные показатели для зерна специального назначения.
15. Порядок и методы анализа качества зерна.
16. Сущность и применение базисных и ограничительных кондиций.
17. Мукомольная оценка пшеницы и ржи: критерии и значение.
18. Основные показатели хлебопекарной оценки зерна.
19. Состав и характеристика компонентов зерновой массы.
20. Физические свойства зерновой массы: плотность, скважистость, сыпучесть.
21. Физиологические процессы, протекающие в зерне при хранении.
22. Самосогревание зерновых масс: причины, стадии, последствия.
23. Преимущества и условия хранения зерна в сухом состоянии.
24. Виды и принципы работы зерносушилок для сушки зерна и семян.
25. Особенности хранения зерна без доступа воздуха.

26. Классификация и характеристика зернохранилищ.
27. Задачи и методы очистки зерновых масс от примесей.
28. Технологии и оборудование для активного вентилирования зерновых насыпей.
29. Химическое консервирование зерна: препараты и способы применения.
30. Методы защиты зерна от вредителей хлебных запасов.

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 1.1.	- Результативность визуальной оценки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - Правильность использования инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; -Обоснованность применения методов, приемов наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмента по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; -Активность использования профессиональных компьютеров и программного обеспечения при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; - Обоснованность использования специализированного программного обеспечения при подготовке и техническом обслуживании оборудования автоматизированных технологических линий производства	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных и курсовых работ; – экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

	продуктов питания из растительного сырья; - Использование информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; -Соблюдение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях; - Систематическое и правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; - Своевременное и правильное оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; -Правильность и полнота оформления документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 1.2.	– Соблюдение требований нормативной документации при осуществлении процессов приема-сдачи сырья и полуфабрикатов и подготовки их к выполнению технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Соответствие последовательности и качества выполнения операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных	– наблюдение и оценка на учебных занятиях и в процессе практик; – анализ отчетной документации; – оценка выполнения контрольных и курсовых работ; – экспертная оценка выполнения

	и кондитерских изделий требованиям технологических инструкций; – Соблюдение правил эксплуатации оборудования, систем и приборов контроля при осуществлении операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Самостоятельность и правильность поддержания и регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – Правильность и полнота выполнения операций по упаковке готовой продукции(хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Правильность и полнота выполнения операций по упаковке готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; – Своевременность и полнота проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства; – Соблюдение требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Систематическое и правильное применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правильность и аргументированность результатов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; – Правильность расчетов рецептуры теста, необходимого объем сырья и расходных материалов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, нормы выхода изделий, нормы выхода изделий; – Соблюдение методик определения вида и размера потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских	индивидуальных заданий на зачетах и экзаменах.

	изделий на автоматизированных технологических линиях; – Правильность и полнота оформления производственной и технологической документации на всех этапах технологического процесса производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	

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

Рабочая программа

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»

2026

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) .....

3. Условия реализации профессионального модуля 81

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы профессионального цикла (ПЦ).

1.2. Планируемые результаты освоения модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Анализировать состояние рынка, рассчитывать плановые показатели, определять потребность в средствах производства, рассчитывать экологический риск, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий, организовывать работу по проведению лабораторных исследований, пользоваться методами контроля	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции, технологии производства и процессов, требования к качеству, методы технохимического и лабораторного контроля качества, правила первичного документооборота, требования охраны труда.	Расчета сменных показателей; организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организацией работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, ведения учетно-отчетной документации.

	качества.		
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян, эксплуатировать оборудование, распределять зерно по силосам для хранения, подготавливать зерновое сырья к помолу, формировать помольные смеси в соответствии с рецептурой, измельчать зерна, подготавливать зерно к шелушению, шлифованию, настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян	Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция, их хранение и переработка, контроль качества, выявление и устранение дефектов, настройка оборудования, расчет рецептур, оформление документации на новую продукцию, техника безопасности при работе с оборудованием.	Приемка, контроль качества и объемов сырья, регулировка технологий хранения и переработки зерна, производство муки, крупы и комбикорма, обеспечение заданных параметров качества, норм расхода сырья и выхода продукции, упаковка и маркировка готовых изделий, ведение технической документации технологического процесса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**280**	215
Курсовая работа (проект)	**-**	
Самостоятельная работа	**39**	6
Практика, в т.ч.:	**144**	144
учебная	*36*	
производственная	*108*	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян в форме диф.зачета 5семестр/экзамена 6 семестр УП.02.01 Учебная практика (ознакомление с организацией процессов хранения и переработки зерна) в форме диф.зачета ПП.02.01. Производственная практика (применение современных методов хранения и переработки зерна и семян) в форме диф.зачета	**18**	
ПМ.02.01(Э) Экзамен по модулю	12	
Всего	**481**	**365**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ПК 2.1. ПК 2.2.	МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян	**325**	**215**	**325**	280	**-**	**39**	6		
ПК 2.1. ПК 2.2.	УП.02.01 Учебная практика (ознакомление с организацией процессов хранения и переработки зерна)	**36**	**36**	**36**	**23**		**13**		**36**	
ПК 2.1. ПК 2.2.	ПП.02.01. Производственная практика (применение современных методов хранения и переработки зерна и семян)	**108**	**108**	**108**						**108**
ПК 2.1. ПК 2.2.	ПМ.02.01(Э) Экзамен по модулю	**12**	**6**	**12**				*12*		
	Всего:	***481***	**365**	***481***	***303***	**-**	**52**	**18**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян		**325/215**	
Раздел 1. Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян			
Тема 1.1. Элеваторная промышленность	**Содержание**	**8/10**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Общая характеристика элеваторной промышленности. Основные типы зернохранилищ. Устройство основных сооружений и цехов. Принципы организации и особенности функционирования технологических линий предприятий по обработке и хранению зерна.	8/10	
	Лабораторные работы	**2**	
	Определение производительности оборудования и технологической линии.	2	
	Практических занятия	**8**	
	Расчет потерь и их характеристика	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	Подготовка доклада	3	
Тема 1.2. Общие свойства о переработке зерна на мельнице, крупозаводе и комбикормовом предприятии	**Содержание**	**7/10**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Исторический очерк развития производства по переработке зерна. Технологические свойства зерна. Общие принципы переработки зерна в муку. Общие принципы переработки зерна в крупу.	7/10	
	Лабораторные работы	2	
	Физико-химические свойства зерна	2	
	Практических занятия	**7**	
	Структура машин и назначение их элементов на зерноперерабатываемых предприятиях.	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 1.3.	**Содержание**	**7/10**	**ПК 2.1.**

Теоретические основы технологических процессов в мукомольном, крупяном и комбикормовом производствах	Сепарирование зерна и продуктов его переработки. Обработка поверхности зерна. Обработка поверхности зерна. Смешивание сырья. Шелушение крупяных культур. Процесс измельчения сырья. Фракционирование муки.	7/10	**ПК 2.2.**
	Лабораторные работы	**2**	
	Определение основных параметров сит для сепараторов. Основные параметры для расчѐта и конструирования триеров.	2	
	Практических занятия	10	
	Оценка технологической эффективности процесса сортирования продуктов измельчения.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Раздел 2. Технология производства муки			
Тема 2.1 Общие сведения о производстве муки.	**Содержание**	**7/10**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Продукты мукомольного производства. Сведения о зерне как объекте переработки в муку. Виды, типы и сорта муки. Ассортимент и качество продукции.	7/10	
	Лабораторные работы	**2**	
	Определение органолептических показателей качества муки.	2	
	Практических занятия	**8**	
	Ассортимент и качество продукции.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 2.2 Подготовка зерна к помолу.	**Содержание**	**6/10**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Формирование помольных партий. Очистка зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна. Схема подготовки зерна к помолу. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.	6/10	
	Лабораторные работы	**2**	
	Определение влияния кондиционирования зерна на качество сортовой муки.	2	
	Практических занятия	**8**	
	Производственная очистка зерна.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 2.3 Основные операции размола зерна в муку.	**Содержание**	**6**	
	Измельчение зерна и промежуточных продуктов. Сортирование продуктов измельчения. Классификация продуктов	6	

	измельчения. Просеивание в рассевах. Обогащение промежуточных продуктов.		
	Лабораторные работы	**2**	
	Составление технологической схемы производства сортовой муки. Определение качества продукции.	2	
	Практических занятия	**7**	
	Роль технологического приема для качества продукции.	7	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Виды помолов пшеницы и ржи.	**Содержание**	**7/10**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Помолы пшеницы и ржи в обойную муку. Сортовые помолы пшеницы. Другие помолы пшеницы и ржи. Сортовые помолы ржи.	7/10	
	Лабораторные работы	**2**	
	Подготовка ржи к сортовому помолу. Подготовка пшеницы к сортовому помолу.	2	
	Практических занятия	**7**	
	Эффективность раздельной подготовки к помолу зерна разного качества.	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 2.5 Технохимический контроль производства муки	**Содержание**	**7/5**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Задачи технохимического контроля. Оценка мукомольных свойств зерна. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение муки.	7/5	
	Лабораторные работы	**2**	
	Особенности технологии получения продуктов диетического и детского питания. Технология получения муки из нетрадиционного сырья.	2	
	Практических занятия	**8**	
	Определение количества и качества клейковины в зерне пшеницы	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Раздел 3. Технология производства круп			
Тема 3.1 Характеристик а крупяного сырья.	**Содержание**	**7/5**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Значение круп, их пищевая ценность. Характеристика крупяного сырья. Ассортимент и качество крупы.	7/5	
	Лабораторные работы	**2**	

	Анатомическое строение зерна крупяных культур	2	
	Практических занятия	10	
	Изучение ассортимента круп. Основные технологические этапы производства круп.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2 Подготовка зерна к переработке	**Содержание**	**6/5**	
	Схема технологического процесса. Выделение примесей из зерновой массы. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур. Калибрование зерна перед шелушением.	6/5	
	Лабораторные работы	2	
	Сортирование продуктов шелушения	2	
	Практических занятия	**8**	
	Изучение влияния ГТО гречихи на эффективность ее переработки	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	
Тема 3.3 Шелушение зерна, сортирование.	**Содержание**	**5**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Шелушение зерна сжатием и сдвигом. Шелушение зерна однократным ударом. Шелушение истиранием. Сортирование продуктов шелушения.	5	
	Лабораторные работы	**2**	
	Шлифование и полирование ядра. Способы, применяемое Оборудование	2	
	Практических занятия	**12**	
	Определение эффективности шелушения гречихи.	12	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4 Частная технология производства крупы.	**Содержание**	**4**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Производство пшена. Производство гречневой крупы. Производство рисовой крупы. Производство овсяных продуктов. Производство ячменной крупы.	4	
	Лабораторные работы	2	
	Технология кукурузной и гороховой крупы. Технология круп повышенной питательной ценности.	2	
	Практических занятия	**12**	
	Технологическая схема производства гречневой крупы.	12	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	

	Подготовка доклада	4	
Тема 3.5 Технохимический контроль производства.	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Оценка качества круп. Контроль режима работы технологического оборудования. Хранение готовой продукции.	8	
	Лабораторные работы	*2*	
	Задачи технохимического контроля при производстве круп	2	
	Практических занятия	**8**	
	Определение качества круп.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Технология производства комбикормов			
Тема 4.1 Производство комбикормово й продукции.	**Содержание** Значение комбикормов. Характеристика продукции комбикормовой промышленности. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов.	**2** 2	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Лабораторные работы	2	
	Технология производства рассыпных кормов	2	
	Практических занятия	**8**	
	Изучение рецептов комбикормов для КРС. Изучение рецептов комбикормов для кур.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2 Технология производства комбикормов	**Содержание**	**4**	**ПК 2.1. ПК 2.2.**
	Нормативная документация на технологический процесс. Структурная схема производства комбикормов. Приемка сырья. Хранения сырья. Подготовка сырья. Дозирование компонентов комбикормов. Смешивание компонентов комбикормов. Прессование, гранулирование комбикормов. Брикетирование комбикормов. Хранение комбикормов.	4	
	Лабораторные работы	2	
	Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов.	2	
	Практических занятия	**7**	
	Технолгическая схема производства гранулированных комбикормов для КРС. Технологическая схема производства рассыпного комбикорма для кур несушек.	7	
	Самостоятельная работа		

	обучающихся		
Тема 4.3 Контроль качества сырья и комбикормов	**Содержание**	**9**	
	Оценка качества сырья. Оценка качества комбикормов.	9	
	Лабораторные работы	**10**	
	Значение комбикормов. Характеристика продукции комбикормовой промышленности.	10	
	Практических занятия	**12**	
	Определение качества комбикорма.	12	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада	4	

Промежуточная аттестация – экзамен (6 семестр))	
Учебная практика	**36**
Виды работ:	
1. Выбор методики для проведения анализа (работа с технической литературой)	**2**
2. Выбор методики для проведения анализа (работа с Интернет– ресурсами)	**2**
3. Оформление отчёта (разделы«Введение» и «Литературный обзор»)	**2**
4. Подготовка оборудования	**2**
5. Оформление отчёта (раздел «Устройство и принцип действия приборов и оборудования »)	**4**
	4
6. Оформление отчёта (раздел «Определение качества поступившего растительного сырья»)	**2**
	4
7. Подготовка оборудования	**4**
8. Оформление отчёта (раздел «Подготовка зерна к помолу»)	**4**
9. Оформление отчёта (раздел «Шелушение зерна и сортирование»)	**2**
10. Математическая обработка результатов исследования	**2**
11. Оформление отчёта по практике	**2**
12. Выполнение презентации по выполненной работе	
13. Зачет. Защита отчёта по практике	
Производственная практика	**108**
Виды работ:	**6**
1. Техника безопасности. Знакомство с местом практики.	**6**
2. Оформление отчёта (раздел «Введение»).	**6**
3. Знакомство с методикой проведения анализа (первая методика).	**6**
4. Отработка методики.	**6**
5. Отработка методики.	**6**
6. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»).	**6**
7. Знакомство с методикой проведения анализа (вторая методика).	**6**
8. Отработка методики.	**6**
9. Отработка методики.	**6**
10. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»).	**6**
11. Знакомство с методикой проведения анализа (третья методика).	**6**
12. Отработка методики.	**6**
13. Отработка методики.	**6**
14. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»).	**6**
15. Оформление отчёта (раздел «Техника безопасности и охрана труда»).	**6**
16. Выполнение презентации по выполненной работе.	**6**
17. Выполнение презентации по выполненной работе.	**6**

18. Зачет. Защита отчёта по практике.	**6**
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях « (6 семестр)	**12**
Всего:	**481**

2.4. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект по МДК.02.01 «Организация процессов хранения и переработки зерна и семян» не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащённый в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащённая в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум : учебное пособие для СПО / М. А. Глухих. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 112 с. — ISBN 978-5-507-53064-9. — URL: https://e.lanbook.com/book/471578.– Текст : электронный.

2. Толкачева И. М. Организация производства : учебник / И. М. Толкачева. — Москва : КноРус, 2025. — 354 с. — ISBN 978-5-406-14247-9. — URL: https://book.ru/book/956855 . — Текст : электронный.

3. Технология хранения и переработки зерна и семян. Контроль качества и хранения зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / Н. А. Шарапова, Ю. С. Перепелица, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 250 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/455495.– Текст : электронный.

4. Основы производства продукции растениеводства : учебник для вузов / И. Н. Гаспарян, В. Г. Сычев, А. В. Мельников, С. А. Горохов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 496 с. — ISBN 978-5-507- 53406-7. — URL: https://e.lanbook.com/book/486839.– Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 52189–2003 «Продукты переработки зерна. Термины и определения»,
2. ГОСТ Р 52188–2003 «Семена зерновых культур. Общие технические условия».
3.СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4.Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации — справочно-информационные материалы, нормативно-правовые акты отрасли (электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к диф.зачета МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян в форме

1. Основные типы зернохранилищ в России.
2. Устройство силосов и их роль на элеваторе.
3. Принципы организации технологических линий на элеваторе.
4. Исторические этапы развития мукомольной промышленности.
5. Технологические свойства зерна, влияющие на переработку.
6. Общие принципы переработки зерна в муку и крупу.
7. Сепарирование зерна: основные методы.
8. Обработка поверхности зерна перед помолом.
9. Смешивание сырья в мукомольном производстве.
10. Шелушение крупяных культур: основные способы.
11. Измельчение зерна: виды оборудования.
12. Фракционирование муки: назначение процесса.
13. Виды и сорта муки, их применение.
14. Формирование помольных партий: задачи и методы.
15. Очистка зерна от примесей на элеваторе.
16. Гидротермическая обработка зерна: цели и способы.
17. Схема подготовки зерна к помолу.
18. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
19. Измельчение зерна и промежуточных продуктов на мельнице.
20. Просеивание в рассевах: устройство и принцип работы.
21. Сортовые помолы пшеницы и ржи: отличия.
22. Задачи технохимического контроля на мукомольных предприятиях.
23. Хранение муки: основные требования.
24. Значение круп, их пищевая ценность.
25. Производство основных видов крупы (пшено, гречка, рис, овёс, ячмень).

Перечень вопросов к экзамену МДК.02.01 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян в форме

1. Общая характеристика элеваторной промышленности.
2. Основные типы зернохранилищ и их назначение.
3. Устройство и назначение основных сооружений и цехов элеватора.
4. Принципы организации технологических линий на предприятиях по обработке и хранению зерна.
5. Особенности функционирования зернохранилищ в различных климатических условиях.
6. Исторический очерк развития производства по переработке зерна в России.
7. Технологические свойства зерна: влажность, засорённость, натура.
8. Общие принципы переработки зерна в муку.
9. Общие принципы переработки зерна в крупу.
10. Сепарирование зерна и продуктов его переработки: методы и оборудование.
11. Обработка поверхности зерна: задачи и способы.
12. Смешивание сырья: цели и методы.
13. Шелушение крупяных культур: основные способы.
14. Процесс измельчения сырья: виды и оборудование.
15. Фракционирование муки: назначение и методы.
16. Продукты мукомольного производства: классификация.
17. Сведения о зерне как объекте переработки в муку: анатомия, химический состав.

18. Виды, типы и сорта муки: характеристика и применение.
19. Ассортимент и качество продукции мукомольных предприятий.
20. Формирование помольных партий: принципы и задачи.
21. Очистка зерна от примесей: методы и оборудование.
22. Гидротермическая обработка зерна: цели и способы.
23. Схема подготовки зерна к помолу: основные этапы.
24. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
25. Измельчение зерна и промежуточных продуктов: оборудование и режимы.
26. Сортирование продуктов измельчения: задачи и методы.
27. Классификация продуктов измельчения по крупности.
28. Просеивание в рассевах: устройство и принцип работы.
29. Обогащение промежуточных продуктов: методы и значение.
30. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку: технология и особенности.
31. Сортовые помолы пшеницы: этапы и оборудование.
32. Другие помолы пшеницы и ржи: краткая характеристика.
33. Сортовые помолы ржи: особенности технологии.
34. Задачи технохимического контроля на мукомольных предприятиях.
35. Оценка мукомольных свойств зерна: методы и показатели.
36. Контроль режима работы технологического оборудования на элеваторах и мельницах.
37. Хранение муки: условия, сроки, упаковка.
38. Значение круп, их пищевая ценность для человека.
39. Характеристика крупяного сырья: виды, свойства, требования.
40. Ассортимент и качество крупы: стандарты и показатели.
41. Схема технологического процесса производства крупы.
42. Выделение примесей из зерновой массы: методы и оборудование.
43. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур: цели и способы.
44. Калибрование зерна перед шелушением: задачи и оборудование.
45. Шелушение зерна сжатием и сдвигом: технология и оборудование.
46. Шелушение зерна однократным ударом: особенности процесса.
47. Шелушение истиранием: применение и эффективность.
48. Сортирование продуктов шелушения: задачи и методы.
49. Производство пшена, гречневой, рисовой, овсяной и ячменной крупы: технологические схемы.
50. Значение комбикормов для животноводства и птицеводства.

Перечень вопросов к диф.зачета УП.02.01 Учебная практика (ознакомление с организацией процессов хранения и переработки зерна)

1. Основные этапы технологического процесса хранения зерна.
2. Основные типы зернохранилищ и их особенности.
3. Требования к качеству зерна при приёмке на хранение.
4. Основные причины потерь зерна при хранении и меры по их минимизации.
5. Процесс подготовки зерна к хранению: очистка, сушка, обеззараживание.
6. Способы вентилирования и охлаждения зерна в хранилищах.
7. Суть активного вентилирования зерновой массы.
8. Параметры, контролируемые при хранении зерна: температура, влажность, заражённость.
9. Особенности хранения различных культур: пшеницы, ржи, овса, кукурузы и других.
10. Меры по предотвращению развития вредителей и плесени в зерне.
11. Технологическая схема переработки зерна на мельнице.
12. Основные виды продукции, получаемые при переработке зерна.
13. Процесс помола зерна и его стадии.
14. Контроль качества муки и других продуктов переработки.

15. Требования к оборудованию для хранения и переработки зерна.
16. Современные тенденции в автоматизации процессов хранения и переработки зерна.
17. Процесс подготовки зерна к транспортировке.
18. Нормативные документы, регулирующие организацию хранения и переработки зерна в России.
19. Основные принципы рационального использования зерна при переработке.
20. Меры безопасности при работе с зерном и на предприятиях по его переработке.

Перечень вопросов к диф.зачета ПП.02.01. Производственная практика (применение современных методов хранения и переработки зерна и семян)

1. Современные технологии, используемые для длительного хранения зерна и семян.
2. Преимущества и недостатки хранения зерна в полимерных рукавах.
3. Принцип работы технологии хранения зерна в регулируемой газовой среде.
4. Современные методы сушки зерна, применяемые на предприятиях.
5. Особенности применения инфракрасной и микроволновой сушки для зерна и семян.
6. Автоматизированные системы контроля температуры и влажности в современных зернохранилищах.
7. Влияние современных методов обеззараживания (озонирование, УФ-обработка) на качество зерна.
8. Суть технологии хранения зерна в охлаждённом состоянии и её преимущества.
9. Инновационные методы борьбы с вредителями и микроорганизмами при хранении семян.
10. Современные подходы к подготовке семян к хранению (протравливание, инкрустация).
11. Новые технологии переработки зерна, позволяющие повысить выход и качество муки.
12. Применение экструзии в переработке зерна и семян.
13. Особенности современных методов получения круп, хлопьев и других продуктов из зерна.
14. Биотехнологические методы, используемые для улучшения свойств муки и круп.
15. Современные методы переработки семян масличных культур для повышения выхода масла.
16. Инновационные технологии, применяемые при производстве комбикормов из зерна и семян.
17. Современные требования к упаковке и маркировке продуктов переработки зерна и семян.
18. Влияние цифровизации и «умных» систем управления на процессы хранения и переработки.
19. Современные методы рекуперации тепла и энергии на предприятиях по переработке зерна.
20. Перспективы применения нанотехнологий в хранении и переработке зерна и семян.

Перечень вопросов к экзамену ПМ.02.01(Э) Экзамен по модулю

1. Структура и значение элеваторной промышленности.
2. Типы зернохранилищ и их назначение.
3. Устройство и функции основных сооружений и цехов элеватора.
4. Принципы организации технологических линий на предприятиях по обработке и хранению зерна.
5. Влияние климатических условий на работу зернохранилищ.
6. Этапы развития производства по переработке зерна в России.
7. Основные технологические свойства зерна: влажность, засорённость, натура.
8. Принципы переработки зерна в муку.
9. Принципы переработки зерна в крупу.
10. Методы и оборудование для сепарирования зерна и продуктов его переработки.
11. Задачи и способы обработки поверхности зерна.
12. Цели и методы смешивания сырья.
13. Основные способы шелушения крупяных культур.
14. Виды и оборудование для измельчения сырья.
15. Назначение и методы фракционирования муки.
16. Классификация продуктов мукомольного производства.

17. Анатомия и химический состав зерна как объекта переработки в муку.
18. Характеристика и применение видов, типов и сортов муки.
19. Ассортимент и качество продукции мукомольных предприятий.
20. Принципы и задачи формирования помольных партий.
21. Методы и оборудование для очистки зерна от примесей.
22. Цели и способы гидротермической обработки зерна.
23. Основные этапы подготовки зерна к помолу.
24. Контроль зерновых отходов и побочных продуктов.
25. Оборудование и режимы измельчения зерна и промежуточных продуктов.
26. Задачи и методы сортирования продуктов измельчения.
27. Классификация продуктов измельчения по крупности.
28. Устройство и принцип работы рассевов при просеивании.
29. Методы и значение обогащения промежуточных продуктов помола.
30. Технология и особенности производства обойной муки из пшеницы и ржи.

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 2.1 - ПК 2.2	Управляет процессами обработки и подготовки зерна и семян перед хранением и переработкой; контролирует и управляет режимами сушки, очистки, калибровки и сортировки зерна и семян; использует современные технологии автоматизации для мониторинга состояния оборудования и оптимизации производственных процессов; оптимизирует распределение материальных и энергетических ресурсов для минимизации издержек производства; анализирует риски и принятие решений в нестандартных ситуациях производственного цикла; оценивает возможные сбои и оперативно реагирует на изменения условий окружающей среды или технологической цепочки; подготавливает техническую документацию и отчетности по итогам производственной деятельности; составляет отчеты, ведет журналы учета и оформляет документы, необходимые для функционирования предприятия.	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения лабораторных и практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ Письменный опрос в форме тестирования. Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения самостоятельной работы устный индивидуальный опрос.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) .....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы профессионального цикла (ПЦ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,	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 рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ,

	настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	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	проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные	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	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов,

	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	калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям,	органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	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	нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	341	191
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	93	-
Практика, в т.ч.	**468**	**468**
Учебная	252	252
Производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 Производственно-технологический контроль в форме дифф.зачета 7семестр/экзамена 8 семестр МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в форме дифф.зачета 7семестр/экзамена 8 семестр УП.03.01 Учебная практика (знакомство основами производственно-технологического контроля) в форме дифф. зачета ПП.03.01 Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля) в форме дифф. зачета ПМ.03.01(Э) Экзамен по модулю	**36**	**6**
Всего	**827**	**665**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
ПК 3.1.; ПК 3.2.	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	**164**	**98**	**164**	114	**-**	**38**	12		
ПК 3.1.; ПК 3.2.	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**177**	**93**	**177**	**116**		**49**	**12**		
ПК 3.1.; ПК 3.2.	УП.03.01 Учебная практика (знакомство основами производственно-технологического контроля)	**252**	**252**	**252**					**252**	

ПК 3.1.; ПК 3.2.	ПП.03.01 Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)	**216**	**216**	**216**				*12*		*216*
ПК 3.1.; ПК 3.2.	ПМ.03.01(Э) Экзамен по модулю	**18**	**6**	**18**						
	Всего:	***827***	**665**	***827***	***230***	**-**	**87**	**36**	**252**	**216**

2.3. Содержание профессионального модуля «ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья »

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03.01 Производственно-технологический контроль		**164/98**	
Раздел 1. Организация производственно-технологического контроля			
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные Документы контроля качества и безопасности продукции. Производственно-технологический контроль.	**Содержание**	**16/8**	ПК 3.1.; ПК 3.2.
	Система контроля качества перерабатывающей промышленности. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	3/2	
	Организация контроля качества на предприятиях отрасли	2/2	
	Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	2/2	
	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	2/2	
	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания	3	
	Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья.	2	
	Пооперационный производственный контроль.	2	
	Практические занятия	**46**	
	Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Составление примерной программы (плана) производственного контроля	8	
	Составление схемы технологического контроля на этапах	7	

	процесса производства.		
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	8	
	Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	7	
	Общие методы анализа на производстве	8	
	Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**10**	
	Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью	2	
	Требования действующей нормативно-технической документации к показателям качества хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4	
	Методы определения качества дополнительного сырья для производства полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	4	
Тема 1.2. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	**Содержание**	**10/8**	ПК 3.1.; ПК 3.2.
	Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	4/4	
	Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов, правила заполнения	3/4	
	Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	3	
	Практические занятия	**29**	
	Организация работы лаборатории на хлебопекарных	8	

	предприятиях		
	Организация работы лаборатории на крупяном производстве	7	
	Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	7	
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	7	
	Самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка дополнительного сырья к пуску в производство.	2	
	Организация и контроль технологического процесса: схема контроля производства по цехам; склад дополнительного сырья; дозировочный, заквасочный, дрожжевой и тестомесильной цехи; разделочный и пекарный цехи	2	
	Методы определения качества полуфабрикатов: органолептическая оценка.	2	
	Основные факторы, определяющие качество и безопасность готовых хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4	
	Требования к качеству тары и упаковки готовых хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	4	
	Дефекты органолептических показателей хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины их возникновения. Пути предотвращения или ликвидации дефектов.	4	
Тема 1.4. Физико-химические свойства и методы исследования	**Содержание**	**6/7**	ПК 3.1.; ПК 3.2.
	Физико-химические методы исследования.	3/4	
	Правила отбора проб, подготовка к анализу и требования к физико-химическим показателям	3/3	
	Лабораторные работы	**7**	

	Методики определения мукомольных, хлебопекарных и крупяных свойств зерна.	2	
	Определение физико-химических показателей качества муки	2	
	Влияние продолжительности варки и степени целостности на пищевые достоинства различных круп	1	
	Определение физико-химических показателей сахара	1	
	Определение физико-химических показателей солода	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	**10**	
	Периодичность контроля органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	5	
	Факторы, влияющие на качество готовых хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	5	
МДК.03.02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		**177/93**	
Раздел 1. Методы контроля качества растительной пищевой продукции			
Тема 1.1. Контроль качества продукции	**Содержание**	**26**	ПК 3.1.; ПК 3.2.
	Характеристика основного сырья для производства продуктов питания	5	
	Технологии производства продуктов питания из растительного сырья	5	
	Контроль качества продукции	6	
	Производственный контроль на этапах технологического процесса	5	
	Испытательные лаборатории для предприятий	5	
	В том числе практических занятий	**42**	
	Термины и определения основных понятий о качестве продукции.	6	
	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции	6	

	Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами	6	
	Формы выражения оценок качества	6	
	Правила отбора проб	6	
	Технические средства для отбора проб	6	
	Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП	6	
Раздел 2. Нормативная база и требования к качеству растительного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания			
Тема 2.1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Содержание**	**20**	ПК 3.1.; ПК 3.2.
	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5	
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	5	
	Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков	5	
	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	5	
	В том числе практических занятий	**28**	
	Контроль качества основного сырья	7	
	Контроль качества дополнительного сырья	7	
	Контроль качества полуфабрикатов	7	
	Оценка качества готовых изделий	7	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**49**	
	Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов	7	
	Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	7	
	Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	7	
	Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	7	

	Методы дегустационного анализа	7	
	Методы потребительской оценки	7	
	Метод оценки по контрольному образцу	7	
Учебная практика **Виды работ:**		**252**	
Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия.		22	
Изучение Положения о производственной лаборатории, должностных инструкций работников лаборатории.		23	
Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации.		23	
Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.		23	
Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.		23	
Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории.		23	
Заполнение бланков результатов анализа.		23	
Составление графиков контроля.		23	
Заполнение лабораторных журналов.		23	
Освоение на практике используемых методов и методик анализа.		23	
Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.		23	
Производственная практика **Виды работ:**		**216**	
Подготовка оборудования лаборатории для анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		27	
Организация хранения образцов для лабораторных исследований.		27	
Составление графика лабораторных испытаний.		27	
Оформление документации, связанной с проведением анализов и проверок.		27	
Анализ физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.		27	

Исследование микробиологических показателей продукции.	27	
Оценка органолептических характеристик пищевых продуктов.	27	
Определение содержания вредных веществ и примесей в продуктах питания.	27	
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (8 семестр)	***36***	
Всего	**827**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащённый в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащённая в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова, Л. В. Контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Л. В. Антипова, А. А. Толстова. — Москва : КноРус, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-406-11283-6. — URL: https://book.ru/book/947044 (дата обращения: 15.04.2025). — Текст : электронный.
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья : мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научн. ред. Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221 (дата обращения: 17.04.2025).
3. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292025 (дата обращения: 17.04.2025).
4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Ч. 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 (дата обращения: 17.04.2025).
5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Ч. 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 (дата обращения: 17.04.2025).
6. 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 (дата обращения: 17.04.2025). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.
7. Петров, А. А. Методики лабораторного контроля качества пищевых продуктов / А. А. Петров, Н. Н. Иванов. — Москва : Издательство стандартов, 2023. — 240 с.
8. Серова, Т. И. Организационные основы лабораторного контроля на предприятиях пищевой промышленности / Т. И. Серова. — Санкт-Петербург : Академия пищевых технологий, 2024. — 320 с.
9. Фролова, М. В. Методы биотехнологической экспертизы пищевых продуктов : электронное издание / М. В. Фролова, Д. Д. Сергеев. — Режим доступа: eLIBRARY.ru, свободный. — Заглавие с экрана. — Дата обращения: 11.04.2025.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Государственный стандарт (ГОСТ). ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». — Введён впервые: 2003-07-01. — М.: Стандартинформ, 2003. — 36 с.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2016).
3. Санитарные нормы и правила (СанПиН). СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». — Утвержден Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36. — М.: Минздрав России, 2001. — 104 с.
4. Интернет-портал Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) — раздел «Документы и стандарты».
5. Официальный сайт Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) — информация о международных стандартах и рекомендациях по качеству и безопасности пищи.
6. Сайт Федерального института сертификации и оценки качества («Россельхознадзор») — справочные материалы по стандартизации и сертификации пищевых продуктов.
7. Федеральная служба государственной статистики (Росстат) — статистические данные о производстве и потреблении растительных продуктов питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к дифф.зачету МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

1. Значение внедрения стандартов *ISO* и принципов *ХАССП* для управления качеством и безопасностью.
2. Механизм организации постоянного контроля качества в рамках производственного процесса.
3. Виды журналов, применяемых для фиксации данных производственно-технологического контроля.
4. Критерии безопасности и качественные характеристики, предъявляемые к пищевому сырью.
5. Последовательность этапов пооперационного контроля на производстве.
6. Проверка безопасности продукции перед её отгрузкой с предприятия.
7. Основные цели государственного регулирования в сфере качества и безопасности продуктов питания.
8. Принципы построения системы производственного контроля на пищевых производствах.
9. Назначение и содержание входного контроля сырья и материалов.
10. Задачи, выполняемые технологическими и производственными лабораториями.
11. Полномочия и зона ответственности лабораторий при контроле качества продукции.
12. Обобщённая технологическая схема изготовления продуктов из растительного сырья.
13. Ключевые нормативные акты, определяющие требования к качеству и безопасности пищевой продукции в России.
14. Методы проверки соответствия сырья установленным стандартам при его приёмке.
15. Разновидности контроля, применяемые к сырью и готовой продукции на предприятиях отрасли.
16. Требования к оформлению и ведению журналов производственного контроля.
17. Значение программы лабораторно-инструментальных исследований для производственного контроля.
18. Действия при обнаружении брака или несоответствия продукции нормативам.
19. Процедура создания и утверждения технических условий на выпуск пищевой продукции.
20. Обязанности производителя для обеспечения прослеживаемости пищевых товаров.

Перечень вопросов к экзамену МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

1. Основные нормативные документы, регулирующие качество и безопасность пищевых продуктов в РФ.
2. Задачи государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Основные принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
4. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на пищевых предприятиях.
5. Сущность входного контроля сырья и вспомогательных материалов.
6. Организация текущего контроля качества на производстве.
7. Требования к безопасности и качеству сырья в пищевой промышленности.
8. Роль программы лабораторно-инструментальных исследований в системе производственного контроля.
9. Основные этапы пооперационного производственного контроля.
10. Типовая технологическая схема производства продуктов питания из растительного сырья.
11. Функции технологических и производственных лабораторий на пищевых предприятиях.
12. Права и обязанности производственных лабораторий при осуществлении контроля качества.
13. Формы журналов, используемые при производственно-технологическом контроле.
14. Правила заполнения журналов производственного контроля.
15. Порядок разработки и утверждения технических условий на пищевую продукцию.
16. Понятие рецептуры и порядок её утверждения для новых видов продукции.
17. Основные этапы разработки технологических инструкций.
18. Физико-химические методы исследования, наиболее часто применяемые в пищевой промышленности.
19. Требования к отбору проб сырья и готовой продукции для анализа.
20. Подготовка проб к физико-химическому анализу.
21. Показатели качества и безопасности, определяемые при физико-химическом анализе пищевых продуктов.
22. Задачи входного контроля вспомогательных материалов.
23. Организация контроля безопасности готовой продукции на предприятии.
24. Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности пищевых добавок.
25. Роль стандартов *ISO* в системе контроля качества пищевой продукции.
26. Меры, принимаемые при выявлении несоответствия качества сырья или продукции.
27. Порядок проведения внутреннего аудита системы контроля качества на предприятии.
28. Требования к квалификации персонала, осуществляющего контроль качества.
29. Особенности контроля качества на предприятиях общественного питания.
30. Порядок формирования отчётности по результатам производственного контроля и её предоставления.

Перечень вопросов к дифф.зачету МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Классификация и краткая характеристика основных видов растительного сырья, применяемого в пищевой промышленности.
2. Последовательность технологических операций при производстве хлебобулочных изделий из растительного сырья.
3. Сущность контроля качества продукции: основные виды и их реализация на пищевых предприятиях.
4. Организация производственного контроля на важнейших стадиях технологического процесса пищевой продукции.

5. Функциональные обязанности и задачи производственной испытательной лаборатории на предприятии пищевой отрасли.
6. Терминологический аппарат: определения понятий «качество», «показатель качества», «дефект», «брак».
7. Классификация потребительских свойств пищевой продукции с примерами соответствующих показателей.
8. Методы контроля качества, установленные ГОСТ: краткая характеристика и область применения.
9. Способы и формы представления результатов оценки качества пищевых продуктов.
10. Стандартизированные правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований.
11. Перечень и назначение технических средств, применяемых для отбора проб в пищевой промышленности.
12. Принципы системы *ХАССП (HACCP)* и её значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
13. Нормативные требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.
14. Алгоритм приёмки, условия хранения и требования к подготовке растительного сырья к производству.
15. Организация и методы контроля качества на стадиях полуфабриката и готового изделия.

Перечень вопросов к экзамену МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Основные виды растительного сырья, используемого в пищевой промышленности, и их краткая характеристика.
2. Основные этапы технологической схемы производства хлебобулочных изделий из растительного сырья.
3. Контроль качества продукции: определение, основные виды на пищевом предприятии.
4. Организация производственного контроля на ключевых этапах производства пищевой продукции.
5. Задачи и функции производственной испытательной лаборатории на пищевом предприятии.
6. Определения понятий: «качество», «показатель качества», «дефект», «брак».
7. Основные группы потребительских свойств пищевой продукции и примеры показателей для каждой группы.
8. Методы контроля качества продукции, регламентируемые ГОСТ, с краткой характеристикой каждого метода.
9. Формы выражения результатов оценки качества пищевой продукции.
10. Общие правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторного анализа.
11. Технические средства, используемые для отбора проб в пищевой промышленности.
12. Суть системы *ХАССП* (*HACCP*) и её роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
13. Основные требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно нормативным документам.
14. Порядок приёмки, характеристики, хранения и подготовки растительного сырья к производству.
15. Контроль качества на стадиях полуфабриката и готового изделия.
16. Идентификация и фальсификация пищевой продукции: определение, примеры.
17. Особенности контроля качества основного сырья при поступлении на предприятие.
18. Контроль качества дополнительного сырья (вкусовые добавки, улучшители и т.д.).
19. Основные показатели и методы контроля качества полуфабрикатов.
20. Критерии оценки качества готовых пищевых изделий.
21. Основные гигиенические требования к безопасности сырья и пищевых продуктов.
22. Процедура контроля качества сырья при его поступлении на предприятие.
23. Организация контроля качества полуфабрикатов в процессе их изготовления.
24. Особенности контроля качества готовых изделий перед их реализацией.

25. Метод дегустационного (органолептического) анализа: сущность, этапы.
26. Методы потребительской оценки качества продукции и их суть.
27. Метод оценки качества продукции по контрольному образцу: описание.
28. Характеристика органолептических методов контроля качества пищевой продукции.
29. Документирование результатов контроля качества на пищевом предприятии.
30. Ответственность за качество и безопасность пищевой продукции на предприятии.

Перечень вопросов к дифф.зачету по УП.03.01 Учебная практика (знакомство основами производственно-технологического контроля)

1. Основные задачи производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия.
2. Разделы, входящие в состав Положения о производственной лаборатории.
3. Обязанности и права работников лаборатории согласно должностным инструкциям.
4. Виды материально-технического оснащения, необходимые для работы производственной лаборатории.
5. Порядок систематизации информации о материально-технических ресурсах лаборатории.
6. Правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
7. Этапы подготовки проб к лабораторному анализу.
8. Организация входного контроля сырья на предприятии.
9. Показатели контроля качества полуфабрикатов в процессе производства.
10. Задачи контроля качества готовой продукции перед её реализацией.
11. Перечень нормативной документации, используемой в работе производственной лаборатории.
12. Правила заполнения бланков результатов анализа в лаборатории.
13. Порядок составления и утверждения графика контроля качества продукции.
14. Требования к заполнению лабораторных журналов.
15. Методы и методики анализа, наиболее часто применяемые в производственной лаборатории.
16. Порядок освоения новых методов и методик анализа на практике.
17. Показатели лабораторного исследования сырья.
18. Особенности лабораторных исследований полуфабрикатов.
19. Методы исследования качества готовых изделий.
20. Оформление и использование документации по результатам лабораторных исследований.

Перечень вопросов к дифф.зачету по ПП.03.01 Производственная практика (практическое применение методов производственно-технологического контроля)

1. Основные этапы подготовки оборудования лаборатории к проведению анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
2. Требования к организации хранения образцов для лабораторных исследований.
3. Принципы составления графика лабораторных испытаний.
4. Виды документации, оформляемой при проведении анализов и проверок.
5. Правила заполнения протоколов испытаний и актов проверки.
6. Основные физико-химические показатели, определяемые при анализе сырья.
7. Методы исследования физико-химических показателей полуфабрикатов.
8. Критерии оценки качества готовых изделий по физико-химическим параметрам.
9. Порядок проведения микробиологических исследований пищевой продукции.
10. Показатели микробиологической безопасности сырья и готовых изделий.
11. Методы отбора проб для микробиологического анализа.
12. Значение органолептической оценки в контроле качества пищевых продуктов.
13. Перечень органолептических характеристик, оцениваемых при анализе.
14. Порядок проведения дегустационных испытаний и оформления результатов.
15. Методы определения содержания вредных веществ в продуктах питания.
16. Допустимые нормы содержания примесей в пищевой продукции.
17. Порядок действий при обнаружении превышения допустимых уровней вредных веществ.

18. Влияние подготовки оборудования на точность и достоверность результатов анализа.
19. Требования к маркировке и условиям хранения арбитражных образцов.
20. Ответственность за правильность оформления документации по результатам лабораторных испытаний.

Перечень вопросов к экзамену ПМ.03.01(Э) Экзамен по модулю

1. Основные нормативные документы, регулирующие качество и безопасность пищевых продуктов в РФ.
2. Основные виды растительного сырья, используемого в пищевой промышленности, и их краткая характеристика.
3. Задачи государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Основные этапы технологической схемы производства хлебобулочных изделий из растительного сырья.
5. Основные принципы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
6. Контроль качества продукции: определение, основные виды на пищевом предприятии.
7. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на пищевых предприятиях.
8. Организация производственного контроля на ключевых этапах производства пищевой продукции.
9. Сущность входного контроля сырья и вспомогательных материалов.
10. Задачи и функции производственной испытательной лаборатории на пищевом предприятии.
11. Организация текущего контроля качества на производстве.
12. Определения понятий: «качество», «показатель качества», «дефект», «брак».
13. Требования к безопасности и качеству сырья в пищевой промышленности.
14. Основные группы потребительских свойств пищевой продукции и примеры показателей для каждой группы.
15. Роль программы лабораторно-инструментальных исследований в системе производственного контроля.
16. Методы контроля качества продукции, регламентируемые ГОСТ, с краткой характеристикой каждого метода.
17. Основные этапы пооперационного производственного контроля.
18. Формы выражения результатов оценки качества пищевой продукции.
19. Типовая технологическая схема производства продуктов питания из растительного сырья.
20. Общие правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторного анализа.
21. Функции технологических и производственных лабораторий на пищевых предприятиях.
22. Технические средства, используемые для отбора проб в пищевой промышленности.
23. Права и обязанности производственных лабораторий при осуществлении контроля качества.
24. Суть системы ХАССП (*HACCP*) и её роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
25. Формы журналов, используемые при производственно-технологическом контроле.
26. Основные требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно нормативным документам.
27. Правила заполнения журналов производственного контроля.
28. Порядок приёмки, характеристики, хранения и подготовки растительного сырья к производству.
29. Порядок разработки и утверждения технических условий на пищевую продукцию.
30. Контроль качества на стадиях полуфабриката и готового изделия.

Код ПК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**

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.	Демонстрирует навыки подготовки рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольная работа, оценка выполнения практических заданий.
	Правильно выбирает и использует средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Зачет, оценка решения ситуационных задач.
	Осуществляет отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии с нормативной документацией (ГОСТ 26669-85).	Квалификационное испытание, оценка тестового контроля.
	Настраивает лабораторное оборудование и производит калибровку мерной посуды с соблюдением метрологических требований (ГОСТ 8.513-84).	Оценка выполнения лабораторных заданий.
	Соблюдает требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, используя средства индивидуальной защиты (Приказ Минздравсоцразвития России от 01.09.2010 N 777н).	Оценка соблюдения техники безопасности при выполнении практических заданий.
	Подготавливает пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования в соответствии с методиками (ГОСТ Р 54004.1-2010).	Интерпретация результатов выполнения практических заданий.
	Ведет и составляет необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, обеспечивая точность и полноту записей.	Оценка ведения лабораторного журнала.
	Осуществляет безопасное хранение, применение и транспортировку реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с установленными правилами.	Оценка соблюдения правил хранения и транспортировки.
	Готовит реактивы и растворы заданной концентрации, используя расчетные методы и стандартные титры (ГОСТ 25794.1-83).	Оценка правильности приготовления растворов.
	Осуществляет мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, соблюдая санитарные нормы и	Оценка качества обработки химической посуды.

	правила (СанПиН 2.1.3.2630-10).	
	Обучающийся готовит питательные среды заданного состава, соблюдая стерильность и условия культивирования (ГОСТ 10444.1-85).	Оценка качества приготовления питательных сред.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Осуществляет отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, обеспечивая прослеживаемость и сохранность образцов (ГОСТ 31904-2012).	Контрольная работа, оценка выполнения практических заданий.
	Готовит индикаторные среды для проведения микробиологических исследований, соблюдая требования к составу и стерильности (ГОСТ 10444.11-2013).	Зачет, оценка решения ситуационных задач.
	Проводит лабораторные исследования в соответствии с регламентами, используя утвержденные методики и нормативные документы (ГОСТ Р 51446-99).	Квалификационное испытание, оценка тестового контроля.
	Подбирает и применяет необходимое лабораторное оборудование для проведения конкретных видов анализа, учитывая его технические характеристики и возможности.	Оценка выполнения лабораторных заданий.
	Представляет данные проведенных лабораторных исследований в форме таблиц, графиков и протоколов, обеспечивая наглядность и информативность (ГОСТ Р 7.32-2017).	Оценка оформления результатов исследований.
	Анализирует состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, выявляя отклонения и принимая меры по их устранению.	Интерпретация результатов выполнения практических заданий.
	Подготавливает посевной материал для лабораторных исследований, обеспечивая его чистоту и жизнеспособность (ГОСТ 26670-91).	Оценка качества подготовки посевного материала.
	Культивирует микроорганизмы для лабораторных исследований, соблюдая оптимальные условия температуры, влажности и аэрации (ГОСТ 10444.1-85).	Оценка качества культивирования микроорганизмов.
	Проводит спектральные, полярографические и пробирные анализы, используя соответствующие приборы и методики (ГОСТ 28546-2002).	Оценка выполнения спектральных анализов.

	Осуществляет химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, используя различные методы, такие как титрование, гравиметрия и колориметрия (ГОСТ 31723-2012)	Оценка выполнения химического анализа.
	Производит сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выявляя соответствие требованиям стандартов и нормативной документации (ТР ТС 021/2011).	Оценка проведения сравнительного анализа.
	Производит статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, используя методы математической статистики (ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002).	Оценка статистической обработки результатов.

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы профессионального цикла (ПЦ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса, оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями, оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать	принципы планирования работы трудового коллектива, основные приемы организации работы трудового коллектива, правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, расчета потребности

	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		производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	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	способов и показателей оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию.	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	учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья, основы производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары, учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
ПК 4.6	использовать различные	состава, функций и	владения

Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	ПК 4.6 Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Знать: состав, функции и возможности использования	Тема 1.5. Информационные и телекоммуникационные технологии в деятельности структурного подразделения МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения	10	Формирование знаний, умений и навыков в условиях цифровизации и экономики

		информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях Владеть навыками: владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	100	63
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*36*	*36*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения в форме экзамена УП.04.01 Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения) в форме диф.зачета ПП.04.01 Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении) в форме диф.зачета ПМ.04.01(Э) Экзамен по модулю	6	-
Всего	**264**	**207**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 4.1-ПМ 4.6	МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения	**114**	**63**	**114**	100	-	**14**		
ПМ 4.2-ПМ 4.6	УП.04.01 Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)	**36**	**36**					**36**	
ПМ 4.2-ПМ 4.6	ПП.04.01 Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***264***	**207**		***100***	**-**	***14***	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения		**114/63**	
Тема 1.1. Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	Организация работы структурного подразделения. Планирование работы структурного подразделения. Управление коллективом	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Роль организаций в современном обществе	2	
	Характеристики организаций	6	
	Организация как социальная подсистема	4	
Тема 1.2. Психология общения	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	Этика и эстетика. Психология общения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Типология организаций	2	
	Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов. Разработка финансово-материальных основ организационного проекта. Презентация организационного проекта	4	
	Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений. Организационные изменения, перепроектирование организации. Презентация проекта организационных изменений	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3
	Организация производственного и технологического процесса. Организация и нормирование труда. Основные	18	

подразделения	показатели деятельности предприятий		ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	2	
	Расчет показателей использования основных и оборотных средств	4	
	Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу и технически обоснованных норм	6	
	Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной и повременной форме оплаты труда. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	4	
	Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости. Расчет экономических показателей работы предприятия	4	
	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции	4	
	Оформление табеля учета рабочего времени работников	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.4. Нормативно - правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	Правовые основы организации работы структурного подразделения. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений. Нормативно - правовые документы при трудоустройстве. Дисциплинарная и материальная ответственность работника	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Общие законы организации. Законы и закономерности организации	2	
	Принципы организации. Связующие процессы в организации	2	

	Принятие управленческих решений	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.5. Информационные и телекоммуникационные технологии в деятельности структурного подразделения	**Содержание**		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	Информационные технологии поддержки принятия решений**.** Информационные технологии экспертных систем**.** Программное обеспечение АСУ ТП. Полнофункциональные системы**.** Системы планирования ресурсов. Корпоративная вычислительная сеть**.**	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Информационные и телекоммуникационные технологии в деятельности структурного подразделения	7	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Участие в планировании деятельности структурного подразделения 2. Организация деятельности структурного подразделения 3. Руководство процессом и оценка результатов работы подразделения 4. Ведение учетно-отчетной документации 5. Использование современных цифровых технологий в сфере производства продуктов из растительного сырья		**36**	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
Производственная практика **Виды работ:** 1. Участие в планировании деятельности структурного подразделения 2. Организация деятельности структурного подразделения 3. Руководство процессом и оценка результатов работы подразделения. 4. Ведение учетно-отчетной документации 5. Использование современных цифровых технологий в сфере производства продуктов из растительного сырья		**108**	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
Промежуточная аттестация		***6***	
Всего		**264**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочим местом преподавателя, шкафом для хранения учебных пособий, компьютером с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), экраном (доска), мультимедиапроектором, наушниками с микрофоном, комплектом учебно-методических материалов.

Наличие рабочего места в структурных подразделениях организаций, являющихся базами производственной практики обучающихся.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кочеткова, А.И. Управление структурным подразделением : учебник и практикум для вузов / А. И. Кочеткова, П. Н. Кочетков. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18893-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569041

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20316-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562559

Экономика сельского хозяйства : учебник для вузов / под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8769-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560537

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469244

2. Маслова Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03547-0. – Текст : электронный.

3. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021 — 407 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.

4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: http://biblioclub.ru/.

5. Министерство сельского хозяйства - https://mcx.gov.ru/

6. Журнал «Экономика и управление в АПК» - http://apk-eu.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к экзамену МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения

1. Основные задачи и функции структурного подразделения на предприятии.
2. Планирование работы структурного подразделения.
3. Эффективные методы управления коллективом в современных условиях.
4. Роль этики и эстетики в профессиональной деятельности руководителя.
5. Основные принципы психологии общения в рабочем коллективе.
6. Организация производственного и технологического процесса на предприятии.
7. Сущность организации и нормирования труда.
8. Основные показатели деятельности предприятия для оценки эффективности работы.
9. Правовые основы организации работы структурного подразделения.
10. Принципы правового регулирования трудовых отношений.
11. Нормативно-правовые документы, необходимые при трудоустройстве.
12. Дисциплинарная и материальная ответственность работника.
13. Информационные технологии поддержки процесса принятия управленческих решений.
14. Особенности информационных технологий экспертных систем.
15. Программное обеспечение для автоматизации управления технологическими процессами (*АСУ ТП*).
16. Задачи полнофункциональных информационных систем.
17. Системы планирования ресурсов, применяемые на современных предприятиях.
18. Построение корпоративной вычислительной сети и её функции.
19. Организация взаимодействия между подразделениями с помощью информационных технологий.
20. Задачи системы нормирования труда на предприятии.
21. Основные этапы планирования работы структурного подразделения.
22. Обеспечение эффективного управления коллективом в условиях изменений.
23. Влияние этических норм на имидж предприятия.
24. Психологические барьеры в общении и способы их преодоления.
25. Организация контроля за выполнением технологических процессов.
26. Показатели для оценки эффективности организации труда.
27. Требования трудового законодательства к организации работы подразделения.
28. Реализация материальной ответственности работника за ущерб предприятию.
29. Информационные технологии для поддержки экспертных решений.
30. Преимущества использования корпоративных вычислительных сетей в управлении предприятием.

Перечень вопросов к диф.зачету УП.04.01 Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)

1. Участие в планировании деятельности структурного подразделения.
2. Организация деятельности структурного подразделения.
3. Руководство процессом и оценка результатов работы подразделения.
4. Ведение учётно-отчётной документации.
5. Использование современных цифровых технологий в производстве продуктов из растительного сырья.
6. Организация эффективного взаимодействия между сотрудниками подразделения.
7. Методы контроля выполнения плановых заданий.
8. Принципы формирования отчётности по результатам деятельности.
9. Внедрение инновационных решений в производственный процесс.
10. Задачи руководителя при организации работы подразделения.
11. Анализ и учёт производственных показателей.

12. Программные продукты для автоматизации учёта и отчётности.
13. Повышение эффективности работы подразделения с помощью цифровых технологий.
14. Организация обучения сотрудников работе с современным оборудованием и ПО.
15. Контроль соблюдения технологических регламентов и стандартов.

Перечень вопросов к диф.зачету ПП.04.01 Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)

1. Участие в планировании деятельности структурного подразделения.
2. Организация деятельности структурного подразделения.
3. Руководство процессом и оценка результатов работы подразделения.
4. Ведение учётно-отчётной документации.
5. Использование современных цифровых технологий в производстве продуктов из растительного сырья.
6. Методы организации эффективного взаимодействия между сотрудниками подразделения.
7. Способы контроля выполнения плановых заданий.
8. Принципы формирования отчётности по результатам деятельности.
9. Внедрение инновационных решений в производственный процесс.
10. Основные задачи руководителя при организации работы подразделения.
11. Анализ и учёт производственных показателей.
12. Программные продукты для автоматизации учёта и отчётности.
13. Повышение эффективности работы подразделения с помощью цифровых технологий.
14. Организация обучения сотрудников работе с современным оборудованием и ПО.
15. Контроль соблюдения технологических регламентов и стандартов.
16. Мотивация персонала для достижения высоких производственных результатов.
17. Оптимизация распределения обязанностей между сотрудниками подразделения.
18. Ведение документооборота в соответствии с нормативными требованиями.
19. Применение автоматизированных систем управления производством.
20. Организация внутреннего контроля качества продукции.
21. Подготовка и проведение производственных совещаний.
22. Внедрение системы бережливого производства на участке.
23. Использование цифровых платформ для мониторинга технологических процессов.
24. Оценка эффективности использования производственных ресурсов.
25. Взаимодействие с другими подразделениями для достижения общих целей предприятия.

Перечень вопросов к экзамену ПМ.04.01(Э) Экзамен по модулю

1. Основные задачи организации работы структурного подразделения.
2. Планирование работы структурного подразделения.
3. Эффективные методы управления коллективом.
4. Значение этики и эстетики в деятельности руководителя.
5. Основные принципы психологии общения в рабочем коллективе.
6. Организация производственного и технологического процесса на предприятии.
7. Сущность организации и нормирования труда.
8. Основные показатели деятельности предприятий для оценки эффективности.
9. Правовые основы организации работы структурного подразделения.
10. Принципы правового регулирования трудовых отношений.
11. Нормативно-правовые документы, необходимые при трудоустройстве.
12. Дисциплинарная и материальная ответственность работника.
13. Информационные технологии поддержки процесса принятия управленческих решений.
14. Особенности информационных технологий экспертных систем.
15. Программное обеспечение для автоматизации управления технологическими процессами (*АСУ ТП*).

16. Задачи полнофункциональных информационных систем.
17. Системы планирования ресурсов, применяемые на современных предприятиях.
18. Построение корпоративной вычислительной сети и её функции.
19. Организация взаимодействия между подразделениями с помощью информационных технологий.
20. Задачи системы нормирования труда на предприятии.
21. Основные этапы планирования работы структурного подразделения.
22. Обеспечение эффективного управления коллективом в условиях изменений.
23. Влияние этических норм на имидж предприятия.
24. Психологические барьеры в общении и способы их преодоления.
25. Организация контроля за выполнением технологических процессов.
26. Показатели для оценки эффективности организации труда.
27. Требования трудового законодательства к организации работы подразделения.
28. Реализация материальной ответственности работника за ущерб предприятию.
29. Информационные технологии для поддержки экспертных решений.
30. Преимущества использования корпоративных вычислительных сетей в управлении предприятием.
31. Эффективное распределение обязанностей между сотрудниками подразделения.
32. Методы мотивации персонала для повышения производительности труда.
33. Задачи руководителя по формированию благоприятного психологического климата в коллективе.
34. Соблюдение этических стандартов при принятии управленческих решений.
35. Современные подходы к планированию деятельности структурного подразделения.
36. Организация документооборота и учётно-отчётной деятельности в подразделении.
37. Требования к организации рабочих мест с точки зрения эстетики и эргономики.
38. Основные этапы внедрения новых технологий в производственный процесс.
39. Нормирование труда на различных этапах производственного цикла.
40. Ключевые показатели эффективности (*KPI*) для оценки работы подразделения.
41. Права и обязанности работников и работодателя согласно трудовому законодательству РФ.
42. Документы, оформляемые при приёме на работу, и порядок их ведения.
43. Процедура привлечения работника к дисциплинарной ответственности.
44. Расчёт материального ущерба, причинённого работником предприятию.
45. Программные комплексы для поддержки управленческих решений на производстве.
46. Возможности экспертных систем в анализе производственных ситуаций.
47. Интеграция *АСУ ТП* с другими информационными системами предприятия.
48. Функции полнофункциональных систем управления предприятием (*ERP*).
49. Централизованное планирование ресурсов на уровне структурного подразделения.
50. Обеспечение информационной безопасности в корпоративной вычислительной сети.

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Организовывает деятельность коллектива структурного подразделения. Планирует деятельность структурного подразделения. Делает расчет основных технико-экономических показателей деятельности подразделения. Свободно оперирует общими профессиональными понятиями. Использует информационные и телекоммуникационные технологии при организации работы структурного подразделения	Выполнение практических работ, написание сообщений Тестирование, контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

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

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) .....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)»
код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «продукты питания из зерна и семян».

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1 Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	Планировать и проводить эксперименты для получения необходимых данных, выбирать подходящие реагенты и материалы для проведения анализа, оценивать точность проведенных измерений и корректировать методики при необходимости	Принципов, лежащих в основе различных аналитических методов, способов подготовки образцов для анализа, стандартов и нормативных документов, регулирующих проведение анализов и оформление результатов	Применения различных аналитических методов для определения состава и свойств веществ, опыта работы с современными приборами для проведения анализов, создавать калибровочные кривые для количественного анализа веществ-
ПК 5.2 Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	Рассчитывать необходимые количества веществ и объемы растворов для достижения заданной концентрации; безопасного обращения с химическими веществами	Основных понятий химии растворов, таких как молярность, нормальность, массовая доля и другие способы выражения концентраций, свойств веществ, с которыми предстоит работать, чтобы избежать нежелательных реакций и обеспечить стабильность приготовленных	Точно взвешивать вещества на аналитических и технических весах, приготовления растворов различной концентрации, включая растворение твердых веществ, разбавление жидких растворов и использование стандартных методик

		растворов	
ПК 5.3 Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	Точной настройки параметров работы приборов в соответствии с требованиями эксперимента, проведения тестовых испытаний собранного оборудования для проверки его работоспособности	Принципов работы различных типов лабораторного оборудования, технических характеристик используемых приборов и их допустимых режимов эксплуатации	Собирать и настраивать лабораторное оборудование согласно инструкциям производителя, выявления и устранения неполадок в оборудовании
ПК 5.4 Вести техническую документацию и обработку результатов анализа с использованием средств вычислительной техники	Способности систематизировать и структурировать данные для облегчения их последующей обработки, выявлять ошибки и несоответствия в результатах анализа, координировать работу через электронные системы документооборота и обмена данными	Базовых статистических методов для обработки экспериментальных данных, требований о ведении лабораторной документации и отчетности, основ защиты данных и соблюдения конфиденциальности при работе с результатами анализа	Ведения лабораторных журналов, отчетов и других видов технической документации в соответствии с установленными стандартами, анализа и интерпретации результатов экспериментов с помощью вычислительной техники, представления результатов анализа в виде графиков, таблиц и диаграмм

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	36	186
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	144	
учебная	36	
производственная	108	
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа» в форме экзамена* *УП.05.01 Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками*	12	

химического анализа)в форме диф.зачета *ПП.05.01 Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа) в форме диф.зачета* *ПМ.05.01(Э) Экзамен по модулю в форме экзамена*		
Всего	**198**	**186**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-ПК 5.4	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа»	**48**	**168**	**36**	36		**6**		
	УП.05.01 Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)	**36**						**36**	
	ПП.05.01 Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)	**108**							**108**
	ПМ.05.01(Э) Экзамен по модулю	**6**							
	Всего:	***198***	**168**	***36***	***36***		***6***	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа»		**48**	**ПК 5.1-ПК 5.4**
Тема 1.1. Правила отбора и подготовки проб. Теоретические основы методов анализов сырья, материалов и готовой продукции	**Содержание**	**8**	**ПК 5.1-ПК 5.4**
	Отбор проб. Основные требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции Отбор средних проб Теоретические основы проведения анализов в производствах аммиака, серной кислоты, азотной кислоты, кальцинированной и каустической соды, минеральных удобрений. Теоретические основы проведения анализов сточных вод		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 1.2. Безопасные методы и приемы работы с оборудованием и химическими	**Содержание**	**6**	
	Правила безопасной работы с химическими реактивами Правила безопасной работы с электрооборудованием Основы пожаробезопасности Первая медицинская помощь при несчастных случаях в химической лаборатории Средства индивидуальной защиты при работе в химической лаборатории		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Обучение обращению с химической посудой общего, специального назначения, мерной посудой. 2. Приготовление моющих растворов. Мытье и сушка и расстановка химической посуды. 3. Определение вместимости применяемой посуды. Разметка посуды. 4. Обучение обращению с электронагревательными приборами при нагревании и прокаливании веществ. 5. Освоение способов измельчения и смешивания. Отбор средней пробы. 6. Обучение взвешиванию. Взятие навесок сыпучих веществ.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 1.3. Методы	**Содержание**	**6**	

обработки информации	Использование системы стандартов в целях сертификации новой продукции Статистическая обработка результатов анализа		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 1.4. Устройство, правила эксплуатации приборов и лабораторного оборудования	**Содержание**		
	Устройство и правила эксплуатации спектрофотометра. Устройство и правила эксплуатации pH – метра. Устройство и правила эксплуатации рефрактометра. Устройство и правила эксплуатации аналитических весов. Устройство и правила эксплуатации кондуктометра	**10**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Установка весов, определение нулевой точки, взвешивание твердых тел. 2. Проверка и калибровка мерной посуды. 3. Приготовление стандартных растворов из стандарт – титра. 4. Стандартизация приготовленных растворов по способу отдельных навесок. 5. Стандартизация приготовленных растворов по способу пипетирования. 6. Приготовление смешанных индикаторов. 7. Титрование сильной кислоты сильным основанием. 8. Титрование слабой одноосновной кислоты сильным основанием. 9. Титрование многоосновных кислот и оснований. 10. Титрование смеси кислот и смеси оснований. 11. Определение плотности нефтепродуктов ареометром и пикнометром. 12. Определение кинематической и условной вязкости нефтепродуктов. 13. Определение влаги методом высушивания.	**10**	**ПК 5.1-ПК5.4**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	
Тема 1.5. Нормативные требования к качеству сырья, материалов и готовой	**Содержание**		
	Определение оптимальных решений для устранения брака. Выявление возможных причин отклонений качества продукции	**6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	

продукции. Методологические основы и системы управления качеством	1. Определение сернистого ангидрида в газах 2. аммиачного производства. 3. Определение углекислого газа и сероводорода в свежей и оборотной воде. 4. Анализ азотной кислоты. 5. Определение серной кислоты в серной кислоте. 6. Определение содержания железа в серной кислоте. 7. Анализ едкого натра (ГОСТ 2263-79). 8. Определение P_2O_5 фотоколориметрическим методом. 9. Определение кислотности и щёлочности сточных вод. 10. Определение содержания хлоридов в воде кондуктометрическим методом. 11. Определение солей рефрактометрическим методом. 12. Определение ванадия в воде спектрофотометрическими методом.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 14. Выбор методики для проведения анализа (работа с технической литературой) 15. Выбор методики для проведения анализа (работа с интернет – ресурсами) 16. Оформление отчёта (разделы «Введение» и «Литературный обзор») 17. Подготовка оборудования и посуды 18. Оформление отчёта (раздел «Устройство и принцип действия приборов и оборудования») 19. Произведение расчётов для приготовления реактивов 20. Приготовление реактивов 21. Оформление отчёта (раздел «Приготовление реактивов») 22. Отработка выбранной методики 23. Выполнение серии опытов 24. Оформление отчёта (раздел «Методика определения») 25. Оформление отчёта (раздел «Расчётная часть») 26. Математическая обработка результатов анализа 27. Оформление отчёта по практике 28. Выполнение презентации по выполненной работе 29. Зачет. Защита отчёта по практике		**36**	
Производственная практика **Виды работ:** 19. Техника безопасности. Знакомство с местом практики.		**108**	

20. Оформление отчёта (раздел «Введение»). 21. Знакомство с методикой проведения анализа (первая методика). 22. Отработка методики. 23. Отработка методики. 24. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»). 25. Знакомство с методикой проведения анализа (вторая методика). 26. Отработка методики. 27. Отработка методики. 28. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»). 29. Знакомство с методикой проведения анализа (третья методика). 30. Отработка методики. 31. Отработка методики. 32. Оформление отчёта (раздел «Методики анализа», раздел «Расчётная часть»). 33. Оформление отчёта (раздел «Техника безопасности и охрана труда»). 34. Выполнение презентации по выполненной работе. 35. Выполнение презентации по выполненной работе. 36. Зачет. Защита отчёта по практике. **Производственная практика (по профилю специальности)** **Вид работы:** Модуль 1. Составление помольной партии зерновой культуры. 1. Составить помольную партию зерна методом обратных операций из трех компонентов: рассчитать сумму частей в помольной партии для трех компонентов смеси; проверить правильность расчета по средневзвешенному показателю качества. 2. Рассчитать помольную партию зерновой культуры из двух компонентов графическим способом. 3. Рассчитать помольную партию зерновой культуры по основной партии. 4. Рассчитать соотношение веса двух партий по трудноотделимой примеси. 5. Оформить расчеты помольной партии зерна. 6. Разработать рекомендации и требования к помольной партии зерновой культуры Модуль 2. Составление пробы зерна для проведения лабораторных исследований. Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: составить пробы зерна для проведения лабораторных исследований. Для выполнения задания обучающемуся необходимо:		

1. Произвести отбор объединенной пробы зерновой культуры из представленных образцов мешков с зерном. 2. Выделить из объединенной пробы зерновой культуры среднюю пробу зерна. 3. Оформить этикетку для средней пробы зерна 4. Подготовить мешок с пробой зерновой культурой для лабораторных исследований. 5. Подготовить оборудование к эксплуатации. 6. Определить натуральный вес зерна. 7. Эксплуатировать оборудование для определения натурального веса зерна. 8. Заполнить производственную документацию Модуль 3. Выполнение лабораторных исследований. Обучающемуся в отведенное время, необходимо выполнить задание: выполнение лабораторных исследований. Для выполнения задания обучающемуся необходимо: 1. Подготовить оборудование для проведения лабораторных исследований. Визуально проверить комплектность, протестировать и настроить. 2. Подготовить навеску из средней пробы зерновой культуры для лабораторных исследований. 3. Определить показатели качества зерна. 4. Определить массу 1000 зёрен зерна. 5. Заполнить технологическую документацию.		
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**198**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-гуманитарных дисциплин, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, безопасности жизнедеятельности, кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; автоматизации технологических процессов; контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, ведение технологического процесса по хранению продукции растениеводства на автоматизированных технологических линиях, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Никитина, Н. Г. Аналитическая химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Никитина, А. Г. Борисов, Т. И. Хаханина ; под редакцией Н. Г. Никитиной. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18102-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534286

2. Подкорытов, А. Л. Аналитическая химия. Окислительно-восстановительное титрование : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Л. Подкорытов, Л. К. Неудачина, С. А. Штин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 62 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00111-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514400

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий. – Введ. 2012-01-01. – Москва : Изд-во стандартов, 2012.- 34 с.

2. Стандарт серии OHSAS 18002:2008 «Системы менеджмента в области охра-ны труда и техники безопасности. Руководящие указания по применению».

3. Волков, А. И. Справочник по лабораторной химии / А. И.Волков, И. М. Жарский. – Минск : Современная школа (Букмастер) Интерпрессервис, 2016. – 256 с.

4. Латышенко, К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534 07352-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471227 (дата обращения: 07.05.2026).

5. 2015. – 320 с. Справочник по аналитической химии / А. И. Волков, И. М. Жарский. – Минск : Книжный дом. – 2015. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к экзамену МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа»

1. Основные требования к отбору проб сырья и готовой продукции на химических производствах.
2. Методы отбора средних проб и их особенности.
3. Этапы подготовки пробы к анализу.
4. Теоретические основы анализа в производстве аммиака.
5. Методы анализа при контроле качества серной кислоты.
6. Особенности анализа азотной кислоты на производстве.
7. Параметры контроля при производстве кальцинированной и каустической соды.
8. Основные методы анализа минеральных удобрений.
9. Показатели анализа сточных вод химических производств.
10. Правила безопасной работы с химическими реактивами.
11. Требования безопасности при работе с электрооборудованием в лаборатории.
12. Понятие «пожаробезопасность» на химическом производстве.
13. Первая медицинская помощь при химических ожогах.
14. Обязательные средства индивидуальной защиты в химической лаборатории.
15. Использование системы стандартов для сертификации новой продукции.
16. Статистическая обработка результатов анализа.
17. Устройство и правила эксплуатации спектрофотометра.
18. Принципы работы и правила использования pH-метра.
19. Назначение и правила эксплуатации рефрактометра.
20. Правила пользования аналитическими весами в лаборатории.
21. Устройство и назначение кондуктометра.
22. Выявление причин отклонений качества продукции на производстве.
23. Методы устранения брака в химической промышленности.
24. Контроль за соблюдением технологических параметров на производстве.
25. Современные тенденции в стандартизации и сертификации химической продукции.

Перечень вопросов к диф.зачету УП.05.01 Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)

1. Критерии выбора методики анализа по технической литературе.
2. Особенности поиска и оценки методик анализа с помощью интернет-ресурсов.
3. Структура и содержание раздела «Введение» в отчёте по лабораторной работе.
4. Как правильно оформить «Литературный обзор» в отчёте?
5. Подготовка химической посуды и оборудования к анализу: основные этапы.
6. Описание приборов и оборудования: что должно быть в разделе «Устройство и принцип действия»?
7. Расчёты, необходимые для приготовления растворов заданной концентрации.
8. Правила и техника приготовления химических реактивов в лаборатории.
9. Как оформить раздел «Приготовление реактивов» в отчёте?
10. Отработка методики анализа: последовательность действий и контроль качества.
11. Организация и проведение серии опытов: основные требования.
12. Структура раздела «Методика определения» в отчёте по анализу.
13. Оформление расчётной части отчёта: требования и примеры.
14. Математическая обработка результатов анализа: основные методы.
15. Типичные ошибки при оформлении отчёта по лабораторной работе.

Перечень вопросов к диф.зачету ПП.05.01 Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)

1. Основные требования техники безопасности при прохождении практики в химической лаборатории.
2. Порядок знакомства с местом практики и внутренним распорядком предприятия.
3. Структура и содержание раздела «Введение» в отчёте по практике.
4. Порядок знакомства с первой методикой проведения анализа.
5. Последовательность отработки методики анализа: основные этапы.
6. Как оформить раздел «Методики анализа» в отчёте по практике?
7. Требования к оформлению расчётной части отчёта.
8. Особенности знакомства со второй методикой анализа.
9. Порядок отработки второй методики и контроль качества результатов.
10. Как отразить в отчёте результаты отработки второй методики?
11. Знакомство с третьей методикой анализа: на что обратить внимание.
12. Порядок отработки третьей методики и анализ полученных данных.
13. Оформление расчётной части отчёта по третьей методике.
14. Структура и содержание раздела «Техника безопасности и охрана труда» в отчёте.
15. Основные требования к подготовке и защите презентации по выполненной работе.

Перечень вопросов к экзамену ПМ.05.01(Э) Экзамен по модулю

1. Основные требования к отбору проб сырья и готовой продукции.
2. Отбор средних проб: порядок и особенности.
3. Теоретические основы анализа в производстве аммиака.
4. Методы анализа серной кислоты.
5. Особенности анализа азотной кислоты.
6. Контроль качества кальцинированной и каустической соды.
7. Анализ минеральных удобрений: основные параметры.
8. Теоретические основы анализа сточных вод.
9. Правила безопасной работы с химическими реактивами.
10. Безопасность при работе с электрооборудованием.
11. Основы пожаробезопасности на химическом производстве.
12. Первая медицинская помощь при несчастных случаях в лаборатории.
13. Средства индивидуальной защиты в химической лаборатории.
14. Использование стандартов для сертификации продукции.
15. Статистическая обработка результатов анализа.
16. Устройство и эксплуатация спектрофотометра.
17. Устройство и эксплуатация pH-метра.
18. Устройство и эксплуатация рефрактометра.
19. Устройство и эксплуатация аналитических весов.
20. Устройство и эксплуатация кондуктометра.
21. Методы устранения брака на производстве.
22. Причины отклонений качества продукции.
23. Контроль технологических параметров.
24. Современные методы анализа сырья и продукции.
25. Оформление результатов анализа в отчётной документации.
26. Подготовка оборудования и посуды к анализу.
27. Приготовление химических реактивов: расчёт и техника.
28. Математическая обработка данных анализа.
29. Оформление разделов отчёта по анализу.
30. Защита результатов анализа: подготовка презентации.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Выполняет лабораторные испытания различной сложности; строит градуировочные графики; знает общие основы общей и неорганической, аналитической и физической химии; владеет навыками проведения анализа и определения физико-химических свойства продуктов; построения градуировочных графиков	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Экспертное наблюдение и оценивание выполнения лабораторных и практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ Письменный опрос в форме тестирования. Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения самостоятельной работы устный индивидуальный опрос
ПК 5.2	Владеет способами выражения концентрации растворов, способами и техникой приготовления растворов, определения концентрации растворов, выражения концентрации растворов и основными лабораторными операциями. Знает требования, предъявляемые к реактивам, классификацию и маркировку реактивов; правила обращения с ядовитыми и горючими веществами теоретические основы и методы определения основных показателей требования, предъявляемые к анализируемому веществу теоретические основы и методы определения основных показателей требования, предъявляемые к анализируемому веществу	
ПК 5.3	Демонстрирует знания правил обращения, хранения, сушки химической посуды правила мытья химической посуды, включая классификацию химической посуды (посуда общего и специального назначения), правила использования мерной посуды и ее калибровки по ГОСТ 25794.1-83. Знает правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов; правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования правила обслуживания лабораторного оборудования, аппаратуры и контрольно-измерительных приборов; правила охраны труда при работе с лабораторной посудой и оборудованием	
ПК 5.4	Обрабатывает результаты химического анализа с использованием современных средств вычислительной техники; знает правила ведения технической документации на выполненные работы; методы автоматизированной обработки информации; владеет навыками ведения технической документации и обработки результатов анализа с использованием средств вычислительной техники	

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОУП. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК»……...……3
«ОУП.02ЛИТЕРАТУРА» ……...19
«ОУП.03 МАТЕМАТИКА»…….....42
«ОУП.04ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»……62
«ОУП.04ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»…….80
«ОУП.05ИНФОРМАТИКА»…….....95
«ОУП.06ФИЗИКА»…….114
«ОУП.07ХИМИЯ» …….141
«ОУП.08 БИОЛОГИЯ» …….159
«ОУП.09 ИСТОРИЯ» ……....181
«ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» ……...199
«ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ» ……..214
«ОУП.12ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»……..……233
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСТНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ…….……248
ДУП.01ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ…….……272
ДУП.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ "ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ"……290
«КВ.02 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА» ……..302
«СГЦ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ» ……..315
«СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)» …….333
«СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)» ……..344
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» ……361
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» ……..……..386
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» …….……401
«СГЦ.06ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»…….……415
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»…….....425
«ОПЦ.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»……...…..439
«ОПЦ.03АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ» ……456

«ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» ……...……474
«ОПЦ 05 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» ……..……489
«ОПЦ.06 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА» ……504
«ОПЦ.07 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ» ……..……521
«ОПЦ. 08 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» ..…537
«ОПЦ. 09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....552
«ОПЦ.10 ОХРАНА ТРУДА» ……..……..564
«ОПЦ.11ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»……572

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 01 Русский язык
(базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Русский язык» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре русской филологии и журналистики

Разработчик(и) рабочей программы: Морозова Марина Алексеевна,
преподаватель высшей категории института среднего профессионального образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 6
2. Структура и содержание учебного предмета. 9
3. Условия реализации программы учебного предмета 14
4. Контроль и оценка результатов освоения 15

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Русский язык» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Русский язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения

	в новых условиях; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 03	работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; оценивать приобретенный опыт.
МР 07	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.
МР 08	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.

МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Русский язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;
ПРб 02	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); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
ПРб 03	сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений 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);
ПРб 04	совершенствование умений 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);

ПРб 05	обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; умение 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 русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;
ПРб 06	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
ПРб 07	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);
ПРб 08	обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
ПРб 09	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**96**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**70**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	52

2. Профессионально ориентированное содержание	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**18**

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка
*** Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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
1	**2**	**3**
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**8**
Тема 1.1. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире	**Основное содержание**	
	Русский язык – государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка. Взаимосвязь языка и культуры	
	Практические занятия:	**2**
	Формы существования русского национального языка	2
Тема 1.2. Язык как знаковая система	**Основное содержание**	
	Лингвистика как наука. Язык как система. Единицы и уровни языка, их связи и отношения	
	Практические занятия:	**2**
	Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2
Тема 1.3. Речь как деятельность	**Основное содержание**	
	Виды речевой деятельности. Основные сферы речевого общения (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	**2**
	Речевая ситуация и ее компоненты	2
Тема 1.4. Культура речи как раздел лингвистики	Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи	
	Практические занятия:	**2**
	Основные виды словарей. Речевая культура	2
Раздел 2. Фонетика, морфемика, словообразование, морфология и орфография. Культура речи.		**26**
Тема 2.1.	**Основное содержание**	

Фонетика и орфоэпия	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное)	
	Практические занятия:	**2**
	Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение)	2
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	
	Основные понятия морфемики и словообразования (повторение, обобщение). Словообразовательные трудности (обзор)	
	Практические занятия:	**2**
	Морфемный и словообразовательный анализ слова	*2*
Тема 2.3. Морфология. Морфологические нормы частей речи современного русского литературного языка	**Основное содержание**	
	Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений. Основные нормы употребления глаголов	
	Практические занятия:	**8**
	Варианты окончаний родительного падежа имён существительных с количественно-выделительным значением. Варианты окончаний родительного падежа множественного числа имён существительных. Род аббревиатур. Род несклоняемых существительных. Употребление полных и кратких форм прилагательных. Употребление форм имени числительного (собирательные и количественные числительные как синонимы). Нормы употребления местоимений. Личные формы, выбор видовой формы. Употребление временных форм глагола	8
Тема 2.4. Орфография как раздел лингвистики	**Основное содержание**	
	Орфография как раздел лингвистики. Нормы письменной речи (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	**14**
	Правописание безударных гласных и согласных в корне. Правила правописания слов с разделительным Ъ и Ь. Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок. Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными). Правописание суффиксов: правописание Н и НН в словах различных частей речи (в именах существительных, прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях). Правописание окончаний в	14

	разных частях речи: в именах существительных, именах прилагательных и глаголах. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация. Культура речи		**24**
Тема 3.1. Синтаксис как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов. Основные нормы употребления однородных членов. Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи	
	Практические занятия:	**6**
	Синтаксис как раздел лингвистики. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Основные нормы управления. Предложения с однородными членами, соединенными двойными союзами. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложных предложений	6
Тема 3.2 Пунктуация как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном, сложноподчиненном, бессоюзном предложениях. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи.	6

	Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой	
	Практические занятия:	**6**
	Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи. Повторение правил пунктуационного оформления предложений при передаче чужой речи	6
Раздел 4. Функциональная стилистика. Культура речи.		**12**
Тема 4.1. Функциональная стилистика как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор). Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля (обзор). Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж; интервью, очерк. Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи	6
	Практические занятия:	**6**
	Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор). Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля. Основные жанры официально-делового стиля (обзор). Публицистический стиль.	6

	Язык художественной литературы. Основные признаки художественной речи	
Прикладной модуль. Раздел 5. Особенности профессиональной коммуникации.		**8**
Тема 5.1. Культура речи в экологическом аспекте.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**
	Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление). Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования. Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов	4
	Практические занятия:	**4**
	Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)	4
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**18**
	Всего:	**96**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 305 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124944-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202262 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
   https://znanium.ru/catalog/document?id=462203#:~:text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%83%D0%BF%D0%B0%3A%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B5.-,%D0%A1%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%8C,-%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%81%D1%8C

2. Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. П. Малявина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 129 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124942-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202416 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
   https://znanium.ru/read?id=462252

Дополнительные источники:

Воеводина Г.А., Морозова М.А. Русский язык: тесты для текущего и итогового контроля. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 49 с. https://spo.elsu.ru/index.php?id=elektronnye-uchebnye-posobiya-prepodavatelej-instituta-spo

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Программное обеспечение (при необходимости)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1 семестр

Выполнение тестов с сайта «Решу ЕГЭ» из рубрики «Каталог заданий» по орфографическим темам (№ 9-15).

Перечень вопросов (экзамен).

1. Русский язык – государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка. Взаимосвязь языка и культуры.
2. Формы существования русского национального языка.
3. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.

4. Виды речевой деятельности. Основные сферы речевого общения.
5. Речевая ситуация и ее компоненты.
6. Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм.
7. Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи.
8. Основные виды словарей. Речевая культура.
9. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное).
10. Изобразительно-выразительные средства фонетики.
11. Основные понятия морфемики и словообразования. Словообразовательные трудности.
12. Морфемный и словообразовательный анализ слова.
13. Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений. Основные нормы употребления глаголов.
14. Варианты окончаний родительного падежа имён существительных с количественно-выделительным значением. Варианты окончаний родительного падежа множественного числа имён существительных. Род аббревиатур. Род несклоняемых существительных.
15. Употребление полных и кратких форм прилагательных. Употребление форм имени числительного (собирательные и количественные числительные как синонимы). Нормы употребления местоимений.
16. Личные формы, выбор видовой формы. Употребление временных форм глагола.
17. Орфография как раздел лингвистики. Нормы письменной речи.
18. Правописание безударных гласных и согласных в корне.
19. Правила правописания слов с разделительным Ъ и Ь. Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок.
20. Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными).
21. Правописание суффиксов: правописание Н и НН в словах различных частей речи (в именах существительных, прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях).
22. Правописание окончаний в разных частях речи: в именах существительных, именах прилагательных и глаголах.
23. Слитное, дефисное и раздельное написание слов.
24. Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства синтаксиса.
25. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.
26. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов.
27. Основные нормы употребления однородных членов.

28. Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов.
29. Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи.
30. Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение).
31. Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи.
32. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.
33. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями.
34. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами.
35. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.
36. Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном, сложноподчиненном, бессоюзном предложениях.
37. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи.
38. Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой.
39. Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение).
40. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор).
41. Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля.
42. Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение.
43. Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля.
44. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж; интервью, очерк.
45. Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи.
46. Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление).
47. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).
48. Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования.
49. Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики.
50. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 04, МР 07, МР 08 ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Устный опрос Тестирование, Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 05, МР 06 ПРб 5, ПРб 6, ПРб 8	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1, 3.2 теста	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 4, Тема 4.1	Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07 ПРб 01, ПРб 06, ПРб 09	Р 5, Тема 5.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП. 02 Литература (базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026

Рабочая программа учебного предмета «Литература» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре русской филологии и журналистики

Разработчик(и) рабочей программы:
Дрожжина Е.Ю., к.ф.н., преподаватель кафедры русской филологии и журналистики ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 22
2. Структура и содержание учебного предмета. 27
3. Условия реализации программы учебного предмета 35
4. Контроль и оценка результатов освоения 37

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Литература» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Литература»: сформировать у обучающихся потребности в качественном чтении, культуры читательского восприятия, понимание литературных текстов и создание собственных устных и письменных высказываний; в развитии чувства причастности к отечественной культуре и уважения к другим культурам, аксиологической сферы личности на основе высоких духовно-нравственных идеалов, воплощенных в отечественной и зарубежной литературе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Литература» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.

МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.

Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Литература" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;
ПРб 02	осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовнонравственным развитием личности;
ПРб 03	сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;
ПРб 04	знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А.

	Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);
ПРб 05	сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
ПРб 06	способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;
ПРб 07	осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
ПРб 08	сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
ПРб 09	владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и

	понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
ПРб 10	умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);
ПРб 11	сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительновыразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;
ПРб 12	владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;
ПРб 13	умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**51**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**51**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	34

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Литература XIX века		
Тема 1.1. Жизнь и творчество А.Н. Островского	**Основное содержание**	
	А.Н. Островский. Драма «Гроза» Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского.	1
	Практические занятия:	
	Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза». Тематика и проблематика пьесы. Особенности сюжета и своеобразие конфликта. Город Калинов и его обитатели. Образ Катерины. Смысл названия и символика пьесы. Драма «Гроза» в русской критике	1
Тема 1.2. Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова.	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова. Роман «Обломов»	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова. История создания романа «Обломов». Особенности композиции. Образ главного героя. Обломов и Штольц. Женские образы в романе «Обломов» и их роль в развитии сюжета. Социально-философский смысл роман. Русская критика о романе. Понятие «обломовщина».	1
Тема 1.3. Философичность лирики Ф.И. Тютчева. Выражение идеала и красоты в поэзии А.А. Фета	**Основное содержание**	
	Философичность лирики Ф.И. Тютчева. Выражение идеала и красоты в поэзии А.А. Фета	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Ф.И. Тютчев – поэт-философ. Тема родной природы в лирике поэта. Любовная лирика Ф.И. Тютчева. Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория «чистого искусства». Человек и природа в лирике поэта. Художественное мастерство А.А. Фета	1
Тема 1.4. И.С. Тургенев. Жизнь и творчество	**Основное содержание**	
	И.С. Тургенев. Жизнь и творчество. Роман «Отцы и дети». Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева.	1

	Практические занятия:	
	Творческая история создания романа «Отцы и дети». Сюжет и проблематика романа. Образ нигилиста в романе «Отцы и дети», конфликт поколений. Женские образы в романе. «Вечные темы» в романе «Отцы и дети». Роль эпилога. Полемика вокруг романа «Отцы и дети»: Д.И. Писарев, М. Антонович и др.	1
Тема 1.5. Творчество Н.А. Некрасова: от истоков до последних дней	**Основное содержание**	
	Творчество Н.А. Некрасова: от истоков до последних дней. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова.	
	Практические занятия:	
	О народных истоках мироощущения поэта. Гражданская поэзия и лирика чувств поэта. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». История создания поэмы. Жанр, фольклорная основа произведения. Сюжет поэмы «Кому на Руси жить хорошо»: путешествие как прием организации повествования. Авторские отступления. Многообразие народных типов в галерее персонажей. Проблемы счастья и смысла жизни в поэме «Кому на Руси жить хорошо».	1
Тема 1.6. Жизнь и творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина	**Основное содержание**	
	Жизнь и творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры.	1
	Практические занятия:	
	«История одного города» как сатирическое произведение. Глава «О корени происхождения глуповцев». Собирательные образы градоначальников и «глуповцев» («Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и др.).	1
Тема 1.7. Творческий путь Ф.М. Достоевского	**Основное содержание**	
	Творческий путь Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание» (Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа «Преступление и наказание».	2
	Практические занятия:	
	Жанровые и композиционные особенности произведения. Основные сюжетные линии романа «Преступление и наказание». Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его «двойники». Униженные и оскорбленные в романе «Преступление и наказание». Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала. Библейские мотивы и образы в произведении. Смысл названия романа «Преступление и наказание». Роль финала. Художественное мастерство писателя. Психологизм в романе. Историко-культурное значение романа.	2

Тема 1.8. Творчество Л.Н. Толстого - "это целый мир" (М. Горький)	**Основное содержание**	
	Творчество Л.Н. Толстого - "это целый мир" (М. Горький). Роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа «Война и мир».	2
	Практические занятия:	
	Жанровые особенности произведения. Смысл названия. Историческая основа произведения. Нравственные устои и жизнь дворянства. «Мысль семейная» в романе «Война и мир»: Ростовы и Болконские. Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа. Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова. Отечественная война 1812 года в романе «Война и мир». Бородинское сражение как идейно-композиционный центр романа. Образы Кутузова и Наполеона. «Мысль народная» в романе «Война и мир». Образ Платона Каратаева. Психологизм прозы Толстого: «диалектика души». Значение творчества Л.Н. Толстого в отечественной и мировой культуре	2
Тема 1.9. Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказ	1
Тема 1.10. Творчество А.П. Чехова	**Основное содержание**	
	Творчество А.П. Чехова. Комедия «Вишневый сад» (Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова.	
	Практические занятия:	
	Новаторство прозы писателя. Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова. Комедия «Вишнёвый сад». История создания, жанровые особенности пьесы. Смысл названия. Проблематика произведения. Особенности конфликта и системы образов. Разрушение «дворянского гнезда». Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии. «Вишневый сад»: образы Лопахина, Пети и Ани. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для отечественной и мировой литературы и театр	1
Раздел 2. Литература народов России и зарубежная литература XIX века		
Тема 2.1.	**Основное содержание**	

Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	
	Практические занятия:	
	Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	1
Тема 2.2. Зарубежная проза, поэзия и драматургия второй половины XIX века	**Основное содержание**	
	Зарубежная проза, поэзия и драматургия второй половины XIX века	
	Практические занятия:	
	Зарубежная проза второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, произведения Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобера «Мадам Бовари» и др. Жизнь и творчество писателя. История создания, сюжет и композиция произведения). Зарубежная поэзия второй половины XIX века (Не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору. Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др. Страницы жизни поэта, особенности его лирики). Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении). Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении).	2
Раздел 3. Особенности литературы XX века. Общая характеристика периода		
Тема 3.1. Творческий путь И.А. Бунина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя.	
	Практические занятия:	
	Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.	1
Тема 3.2. А.И. Куприн. Биография и творческий путь	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна. Проблематика рассказов писателя.	
	Практические занятия:	
	Анализ повести А.И. Куприна «Олеся». Художественное мастерство писателя	1
Тема 3.3. "Все - в Человеке, все - для Человека!".	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя.	1

Творческий путь М. Горького	**Практические занятия:**	
	Пьеса «На дне». Социально-философская драма «На дне». История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы. «Три правды» в пьесе «На дне» и их трагическое столкновение. Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы.	1
Раздел 4. Поэзия начала XX века		
Тема 4.1. Серебряный век русской литературы	**Основное содержание**	
	Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта.	
	Практические занятия:	
	Основные темы и мотивы лирики поэтов. Стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилёва и др.).	2
Тема 4.2. "Сотри случайные черты - И ты увидишь: мир прекрасен". Творчество А. Блока.	**Основное содержание**	
	Поэма «Двенадцать». Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм.	
	Практические занятия:	
	Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Поэма «Двенадцать». Поэт и революция. Поэма А.А. Блока «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы	1
Тема 4.3. "Большое видится на расстояньи..." Творческий путь С.А. Есенина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина.	
	Практические занятия:	
	Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений	1
Тема 4.4. Творчество В.В. Маяковского: от истоков до наших дней	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского.	
	Практические занятия:	
	Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Своеобразие любовной лирики Маяковского. Поэма «Облако в штанах». Художественный мир поэмы	1
Раздел 5. Литература 30-х – начала 40-х гг.		
Тема 5.1. Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая	**Основное содержание**	
	Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая характеристика периода	1

характеристика периода		
Тема 5.2. Творческий путь М.А. Булгакова	**Основное содержание**	
	Роман «Мастер и Маргарита». Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова. История создания произведения.	2
	Практические занятия:	
	Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства. Система образов. Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала.	1
Тема 5.3. Жизнетворчество А. Платонова	**Основное содержание**	
	Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова. Самобытность языка и стиля писателя	1
Тема 5.4. Творчество М.А. Шолохова.	**Основное содержание**	
	Роман-эпопея «Тихий Дон». История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра.	2
	Практические занятия:	
	Роман-эпопея «Тихий Дон». Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества. Трагедия целого народа и судьба одного человека. Проблема гуманизма в эпопее. Женские судьбы в романе «Тихий Дон». Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова	2
Раздел 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		
Тема 6.1. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Жизнетворчество А.Т. Твардовского	**Основное содержание**	
	Проза, поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне	
	Практические занятия:	
	Тема Великой Отечественной войны в прозе, поэзии и драматургии (обзор). Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне. Своеобразие «лейтенантской» прозы. Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе. Тематика и проблематика произведений автора. Основные мотивы лирики Твардовского. Поэт и время. Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского	1
Тема 6.2. Жизнетворчество Марины Цветаевой,	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики лирики. Основные этапы и	

Бориса Пастернака, Анны Ахматовой	жизни и творчества Б.Л. Пастернака.	
	Практические занятия:	
	Многообразие тематики и проблематики в лирике Цветаевой. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта. Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Поэма «Реквием». История создания поэмы А.А. Ахматовой «Реквием». Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Пастернака	1
Раздел 7. Родная литература 50–2010-х гг. (обзор) и литература народов России		
Тема 7.1. Литература «оттепели». Общая характеристика периода. Творчество А.И. Солженицына	**Основное содержание**	
	Литература «оттепели». Общая характеристика периода.	1
	Практические занятия:	
	Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия «лагерной» темы. Рассказ Солженицына «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя «Архипелаг ГУЛАГ»	1
Тема 7.2. Жизнетворчество В.М. Шукшина и В. Распутина	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества В.М. Шукшина. Страницы жизни и творчества В.Г. Распутина.	
	Практические занятия:	
	Своеобразие прозы писателя. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей. Изображение патриархальной русской деревни. Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина	1
Тема 7.3. Лирика Н. Рубцова и И. Бродского	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества Н.М. Рубцова. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бродского.	
	Практические занятия:	
	Тема Родины в лирике поэта. Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова. Основные темы лирических произведений Бродского. Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского	1
Тема 7.4. Проза, поэзия и драматургия второй половины	**Основное содержание**	
	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков. по выбору). Например, Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея»); Ч.Т. Айтматов	1

XX – начала XXI века	(повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); З. Прилепин (рассказы из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повесть «Обмен») и другие.	
	Практические занятия:	
	Страницы жизни и творчества писателя. Проблематика произведений. Нравственные искания героев произведений писателей второй половины XX – начала XXI века. Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества). Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Страницы жизни и творчества поэта. Тематика и проблематика лирики поэта. Художественные приемы и особенности поэтического языка автора. Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы. Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы	2
Тема 7.5. Литература народов России	**Основное содержание**	
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и др.	1
	Практические занятия:	1
	Страницы жизни и творчества писателя. Художественное произведение в историко-культурном контексте. Страницы жизни и творчества поэта. Лирический герой в современном мире	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	**51**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Обернихина Г.А., Максимова И. Л., Савченко К. В., Антонова А.Г. Литература. Базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 ч. Издательский центр «Академия», 2025.

Дополнительные источники:

1. Литература. Базовый уровень. В 2 частях: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 353 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124924-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202142

2. Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 417 с. – (Учебник СПО). -ISBN 978-5-09-124925-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202143

3. Самойлова, Е. А. Литература. Базовый уровень. Практикум : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы для среднего профессионального образования / Е. А. Самойлова. — Москва : Просвещение, 2024. — 225 с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112640- 2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157029

4. Дрожжина Е.Ю. Литература русского реализма конца XIX – начала XX столетия: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с.

ISBN 978-5-00151-450-3

5. Дрожжина Е.Ю. Литература Серебряного века: эстетические направления, знаковые произведения, великие имена: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2025.- 86 с.

ISBN 978-5-00151-515-9

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru
Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1. Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского
2. Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза». Тематика и проблематика пьесы. Особенности сюжета и своеобразие конфликта. Город Калинов и его обитатели
3. Образ Катерины в драме А.Н. Островского «Гроза». Смысл названия и символика пьесы. Драма «Гроза» в русской критике
4. Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова.
5. История создания романа «Обломов». Особенности композиции.
6. Образ главного героя в романе И.А. Гончарова «Обломов». Обломов и Штольц.
7. Женские образы в романе «Обломов» и их роль в развитии сюжета.
8. Социально-философский смысл романа И.А. Гончарова «Обломов». Русская критика о романе. Понятие «обломовщина»
9. Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Ф.И. Тютчев – поэт-философ. Тема родной природы в лирике поэта. Любовная лирика Ф.И. Тютчева.
10. Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория «чистого искусства». Человек и природа в лирике поэта. Художественное мастерство А.А. Фета
11. Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева
12. Творческая история создания романа «Отцы и дети». Сюжет и проблематика романа. 13. Образ нигилиста в романе «Отцы и дети», конфликт поколений. Женские образы в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети».
14. «Вечные темы» в романе «Отцы и дети». Роль эпилога. Полемика вокруг романа «Отцы и дети»: Д.И. Писарев, М. Антонович и др.
15. Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова. Гражданская поэзия Н.А. Некрасова.
16. Поэма Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». История создания поэмы.
17. Жанр, фольклорная основа и сюжет поэмы «Кому на Руси жить хорошо»: путешествие как прием организации повествования. Авторские отступления.
18. Многообразие народных типов в галерее персонажей поэмы «Кому на Руси жить хорошо». Проблемы счастья и смысла жизни в произведении.
19. Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры. «История одного города» как сатирическое произведение М.Е. Салтыкова-Щедрина. Глава «О корени происхождения глуповцев». Собирательные образы градоначальников и «глуповцев».
20. Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского.
21. История создания романа «Преступление и наказание». Жанровые и композиционные особенности произведения. Основные сюжетные линии романа «Преступление и наказание».
22. Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его «двойники».
23. Униженные и оскорбленные в романе «Преступление и наказание». Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала.

24. Библейские мотивы и образы в произведении. Смысл названия романа «Преступление и наказание». Роль финала.
25. Художественное мастерство Ф.М. Достоевского. Психологизм в романе «Преступление и наказание». Историко-культурное значение романа.
26. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа «Война и мир»
27. Жанровые особенности романа-эпопеи «Война и мир». Смысл названия. Историческая основа произведения.
28. Нравственные устои и жизнь дворянства в романе-эпопее «Война и мир».. «Мысль семейная» в романе: Ростовы и Болконские.
29. Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа.
30. Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова.
31. Отечественная война 1812 года в романе «Война и мир». Бородинское сражение как идейно-композиционный центр романа.
32. Образы Кутузова и Наполеона. «Мысль народная» в романе «Война и мир».
33. Образ Платона Каратаева. Психологизм прозы Толстого: «диалектика души». Значение творчества Л.Н. Толстого в отечественной и мировой культуре
34. Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя.
35. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказ
36. Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова. Новаторство прозы писателя. Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова
37. Комедия «Вишнёвый сад». История создания, жанровые особенности пьесы. Смысл названия. Проблематика произведения.
38. Особенности конфликта и системы образов в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад». Разрушение «дворянского гнезда». Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии. «Вишневый сад»: образы Лопахина, Пети и Ани.
39. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для отечественной и мировой литературы и театра
40. Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)
41. Зарубежная проза второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, произведения Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобера «Мадам Бовари» и др. Жизнь и творчество писателя. История создания, сюжет и композиция произведения).
42. Зарубежная поэзия второй половины XIX века (Не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору. Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др. Страницы жизни поэта, особенности его лирики).
43. Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении).
44. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя.
45. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.
46. Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна.

47. Проблематика рассказов писателя. Анализ повести А.И. Куприна «Олеся». Художественное мастерство писателя
48. Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя.
49. Пьеса «На дне». История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы. «Три правды» в пьесе «На дне» и их трагическое столкновение. Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы
50. Серебряный век русской литературы. Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта. Основные темы и мотивы лирики поэтов. Стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилёва и др.).
51. Творчество А. Блока. Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.
52. Поэма «Двенадцать». Поэт и революция. Поэма А.А. Блока «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы
53. Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина. Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений
54. Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Своеобразие любовной лирики Маяковского. Поэма «Облако в штанах». Художественный мир поэмы
55. Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая характеристика периода.
56. Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова.
57. История создания романа «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства. Система образов. Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала.
58. Жизнетворчество А. Платонова. Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова. Самобытность языка и стиля писателя
59. Творчество М.А. Шолохова.
60. Роман-эпопея «Тихий Дон». История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра. Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества.
61. Трагедия целого народа и судьба одного человека в романе-эпопее «Тихий Дон». Проблема гуманизма в эпопее.
62. Женские судьбы в романе «Тихий Дон». Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова
63. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Проза, поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне
64. Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне.
65. Своеобразие «лейтенантской» прозы. Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе
66. Жизнетворчество А.Т. Твардовского. Тематика и проблематика произведений автора. Основные мотивы лирики Твардовского. Поэт и время. Тема Великой

Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского
67.Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Многообразие тематики и проблематики в лирике поэтессы
68. Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики. лирики. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта. Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта.
69. Поэма «Реквием». История создания поэмы А.А. Ахматовой «Реквием». Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения
70. Основные этапы и жизни и творчества Б.Л. Пастернака. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Пастернака
71. Основные этапы жизни и творчества А.И. Солженицына. Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия «лагерной» темы.
72. Рассказ Солженицына «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя «Архипелаг ГУЛАГ»)
73. Страницы жизни и творчества В.М. Шукшина. Своеобразие прозы писателя. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей
74. Страницы жизни и творчества В.Г. Распутина. Изображение патриархальной русской деревни. Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина
75. Страницы жизни и творчества Н.М. Рубцова. Тема Родины в лирике поэта. Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова.
76. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бродского. Основные темы лирических произведений поэта. Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского
77. Проза второй половины XX – начала XXI века (Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков. по выбору).
78. Поэзия второй половины XX – начала XXI века (Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Страницы жизни и творчества поэта. Тематика и проблематика лирики поэта. Художественные приемы и особенности поэтического языка автора
79. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. (Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы)
80. Литература народов России (Рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору).

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

Планируемые результаты освоения	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**

дисциплины		
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 10, ПРб 11	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.5, 1.6 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. Р 4, Темы 4.1.- 4.2 Р.5 Темы 5.1.-5.4. Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста Эссе
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 12	Р. 1 1.1.-1.10 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, Р 3, Темы 3.1. Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 13	Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Сочинения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 11	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 03 Математика (базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Математика» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре математики, информатики, физики и методики обучения

Разработчик рабочей программы: Добрина Екатерина Александровна,
преподаватель первой категории, кандидат педагогических наук, доцент

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 45
2. Структура и содержание учебного предмета. 49
3. Условия реализации программы учебного предмета 57
4. Контроль и оценка результатов освоения 58

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Математика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Математика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области математики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Русский язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.

МР 02	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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.
МР 03	работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог.
МР 05	совместная деятельность: 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.
Регулятивные УУД	
МР 06	самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; 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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: саморегулирования, включающего самоконтроль; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей.
МР 09	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.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Математика" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
ПРб 02	умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
ПРб 03	умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
ПРб 04	умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

ПРб 05	умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;
ПРб 06	умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;
ПРб 07	умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;
ПРб 08	умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;
ПРб 09	умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;
ПРб 10	умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;
ПРб 11	умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;
ПРб 12	умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь,

	объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;
ПРб 13	умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;
ПРб 14	умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**96**
в т. ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**18**

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка
***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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**

1	2	3
1 семестр		
Раздел (курс) 1. Алгебра и начала анализа		
Тема 1.1 Множества рациональных и действительных чисел. Уравнения и неравенства	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближенные вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробнорациональных уравнений и неравенств.	1
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Множества рациональных и действительных чисел. Уравнения и неравенства»	*1*
Тема 1.2. Функции	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Функция, способы задания функции. Взаимно обратные функции. График функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Экстремумы. Четные и нечетные функции. Возрастание и убывание функций Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа.	*1*

	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Функции»	*1*
Тема 1.3. Степенная функция	**Основное содержание**	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Ее свойства и график	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Степенная функция»	*1*
Тема 1.4. Арифметический корень *n*–ой степени. Иррациональные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями *n*–ой степени. Решение иррациональных уравнений и неравенств. Свойства и график корня *n*-ой степени	*1ч*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Арифметический корень *n*–ой степени. Иррациональные уравнения и неравенства»	*2*
Тема 1.5 Формулы тригонометрии. Тригонометрические уравнения	**Основное содержание**	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Радианы и градусы. Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Основные тригонометрические формулы. Формулы приведения. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Формулы тригонометрии. Тригонометрические уравнения и неравенства»	*2*
Тема 1.6. Последовательности и прогрессии	**Основное содержание**	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	*1*

	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Последовательности и прогрессии»	*2*
Тема 1.7. Степень с рациональным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	
	Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих рациональные степени. Показательные уравнения и неравенства. Показательная функция, ее свойства и график.	***2***
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Степень с рациональным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства»	*2*
Тема 1.8. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	**Основное содержание**	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмическая функция. Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Логарифмические уравнения и неравенства. .	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства»	*1*
Тема 1.9. Тригонометрические функции и их графики. Тригонометрические неравенства	**Основное содержание**	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики. Примеры тригонометрических неравенств	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Тригонометрические функции и их графики. Тригонометрические неравенства»	*2*
Тема 1.10	**Основное содержание**	

Производная. Применение производной.	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств. Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного функций. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Производная. Применение производной»	*2*
Тема 1.11 Интеграл и его применения	**Основное содержание**	
	Первообразная. Таблица первообразных. Интеграл, геометрический и физический смысл интеграла. Вычисление интеграла по формуле Ньютона–Лейбница	*3*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Интеграл и его применения»	*1*
Итого за 1 семестр	17 ч (лекции)+17ч (практические занятия)	***34***
	2 семестр	
Тема 1.12 Системы уравнений	**Основное содержание**	
	Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Системы и совокупности целых, рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических уравнений и неравенств. Использование графиков функций для решения уравнений и систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Системы уравнений»	*2*
Раздел (курс) 2. Геометрия		
Тема 2.1. Введение в стереометрию	**Основное содержание**	
	Основные понятия стереометрии: точка, прямая, плоскость, пространство. Аксиомы	*1*

	стереометрии. Правила изображения на рисунках: изображения плоскостей, параллельных прямых (отрезков), середины отрезка. Понятия: пересекающиеся плоскости, пересекающиеся прямая и плоскость. Знакомство с многогранниками, изображение многогранников на рисунках, на проекционных чертежах. Начальные сведения о кубе и пирамиде, их развертки и модели. Сечения многогранников. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них	
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Введение в стереометрию»	*1*
Тема 2.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых и плоскостей	**Основное содержание**	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве; параллельность трех прямых; параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами; угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости; свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед; построение сечений	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых и плоскостей»	*2*
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Основное содержание**	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости	*2*
	Практические занятия:	

	Решение задач по теме «Перпендикулярность прямых и плоскостей»	*2*
Тема 2.4. Многогранники.	**Основное содержание**	
	Призма: *n*-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: *n*-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усеченная пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости.	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Многогранники.»	*2*
Тема 2.5. Объемы многогранников	**Основное содержание**	
	Понятие об объеме. Объем пирамиды, призмы	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Объемы многогранников»	*2*
Тема 2.6. Тела вращения	**Основное содержание**	
	Развертка конуса. Сечения конуса (плоскостью, параллельной основанию, и плоскостью, проходящей через вершину)	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Тела вращения»	*1*
Тема 2.7. Объемы тел	**Основное содержание**	
	Понятие об объеме. Основные свойства объемов тел. Объем цилиндра, конуса. Объем шара и площадь сферы	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Объемы тел»	*1*

Раздел (курс) 3. Вероятность и статистика	

Тема 3.1. Представление данных и описательная статистика	**Основное содержание**	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов распределения	*1*
	Практические занятия: Решение задач по теме: «Представление данных и описательная статистика »	*1*
Тема 3.2. Случайные опыты и случайные события, опыты с равновозможными элементарными исходами	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Практическая работа	*2*
	Практические занятия (прикладной модуль):	
	Решение задач по теме «Случайные опыты и случайные события, опыты с равновозможными элементарными исходами»	*2*
Тема 3.3. Операции над событиями, сложение вероятностей	**Основное содержание**	
	Операции над событиями, сложение вероятностей	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Операции над событиями, сложение вероятностей»	*1*
Тема 3.4. Условная вероятность, дерево случайного опыта, формула полной вероятности и независимость событий	**Основное содержание**	
	Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Условная вероятность, дерево случайного опыта, формула полной вероятности и независимость событий»	*1*
Тема 3.5 Дисперсия и стандартное	**Основное содержание**	
	Дисперсия и стандартное отклонение. Дисперсии геометрического и биномиального	*1*

отклонение случайной величины	**Практические занятия:**	
	Решение задач по теме «Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины»	*1*
Тема 3.6 Элементы комбинаторики \ Закон больших чисел	**Основное содержание**	
	Серии последовательных испытаний. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого распределения.	*1*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Элементы комбинаторики. Закон больших чичел»	*1*
Тема 3.7 Случайные величины и распределения	**Основное содержание**	
	Примеры непрерывных случайных величин. Функция плотности распределения. Равномерное распределение и его свойства	*2*
	Практические занятия:	
	Решение задач по теме «Случайные величины и распределения»	*2*
Итого за 2 семестр	*22 ч (лекции) + 22 ч (пр. занятия)*	***44***
Промежуточная аттестация		*18*
Итого за год		***96***

2.3. Контрольные работы

В первом семестре предусмотрена одна контрольная работа (внутрисеместровая аттестация) и во втором семестре предусмотрена одна контрольная работа (внутрисеместровая аттестация).

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете математики.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа: 10—11-е классы: базовый и углублённый уровни: учебник / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин, М. В. Ткачёва, Фёдорова. — 12-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2024. — 463 с. — ISBN 978-5-09-112136-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408656 (дата обращения: 14.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия: 10—11-й классы: базовый и углублённый уровни: учебник / Л. С. Атанасян, Б. В. , К. С. [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2024. — 287 с. — ISBN 978-5-09-112137-7. — Текс: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/472934 (дата обращения: 14.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Карп, А. П. Математика: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А. П. Карп, А. Л. Вернер. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 1 — 2024. — 319 с. — ISBN 978-5-09-108510-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408779 (дата обращения: 14.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Карп, А. П. Математика: базовый уровень: учебное пособие: в 2 частях / А. П. Карп, А. Л. Вернер. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 2 — 2024. — 255 с. — ISBN 978-5-09-108511-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408782 (дата обращения: 14.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет/экзамен).

4.1. Вопросы для итогового контроля (первый семестр)

1. Множества рациональных и действительных чисел. Уравнения и неравенства
2.Функции
3. Степенная функция
4. Арифметический корень *n*–ой степени. Иррациональные уравнения и неравенства
5. Формулы тригонометрии. Тригонометрические уравнения
6. Последовательности и прогрессии
7. Степень с рациональным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства
8. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства
9. Тригонометрические функции и их графики. Тригонометрические неравенства
10. Производная. Применение производной
11. Интеграл и его применения

4.2. Вопросы к экзамену (второй семестр)

1. Числовые множества
2. Понятие функции, область определения функции. Множество значений функции
3. Способы задания функции, график функции
4. Основные элементарные функции
5. Возрастание и убывание функций. Четность, нечетность функций
6. Алгоритм исследования функций
7. Экстремумы функции, способы нахождения экстремумов функции
8. Радианы и градусы. Понятие тригонометрических функций
9. Основные значения тригонометрических углов. Единичная окружность.
10. Основные тригонометрические формулы. Формулы сложения
11. Формулы двойного угла, формулы понижения степени
12. Формулы приведения
13. Обратные тригонометрические функции (арксинус, арккосинус, арктангенс, арккотангенс)
14. Логарифмическая функция, ее график и свойства
15. Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств
16. Показательная функция, ее график и свойства
17. Аксиомы стереометрии
18. Параллельность прямых и плоскостей
19. Тригонометрические функции, их графики
20. Взаимное расположение прямой и плоскости
21. Скрещивающиеся прямые
22.Многогранники, их виды, классификация
23. Призмы
24. Формулы площадей и объемов тел
25. Усеченная пирамида. Полная и боковая поверхность многогранника
26. Тела вращения
27. Понятие последовательности, виды последовательностей

28. Понятие производной функции. Смыслы производной
29. Таблица производных. Правила нахождения производных
30. Нахождение промежутков возрастания и убывания функции (с использованием понятия производной)
31. Алгоритм нахождения максимумов и минимумов функции (с использованием понятия производной)
32. Понятие первообразной и неопределенного интеграла
33. Таблица первообразных
34. Формула Ньютона-Лейбница
35. Понятие криволинейной трапеции и ее площади
36. Представление данных и описательная статистика
37. Случайные опыты и случайные события
38. Операции над событиями
39. Условная вероятность
40. Элементы комбинаторики
41. Случайные величины
42. Степенная функция
43. Степень с рациональным показателем

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 04, МР 07, МР 08, ПРб 01 ПРб 09 ПРб 10 ПРб 11 ПРб 12 ПРб 13	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 1, Темы 1.4, 1.5 Р 1, Тема 1.6 Р 1, Тема 1.3, 1.6 Р 1, Тема 1.7, 1.8	Устный опрос Тестирование, Практические работы
МР 01, МР 05, МР 06 МР 07 ПРб 2 ПРб 3 ПРб 4, ПРб 5 ПРб 6	Р 1, Темы 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Темы 2.1, 2.3, 2.4 Р 2, Темы 2.1 Р 2, Темы 2.3 Р 2, Темы 2.2 Р 2, Темы 2.3	Практические работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос
МР 02, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 04 ПРб 08	Р 3, Темы 3.1, Тема 3.2, Тема 3.3, Р 4, Тема 4.1 Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Тема 4.1	Конспекты Практические работы

МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 08, МР 09 ПРб 14	Р 5, Темы 5.1, Тема 5.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.04 Иностранный язык (английский язык)

(базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Иностранный язык» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее – ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики ЕГУ им. И.А. Бунина

Разработчик(и) рабочей программы:

Черновол М.П., преподаватель кафедры восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики ЕГУ им. И.А. Бунина, первая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 65
2. Структура и содержание учебного предмета. 70
3. Условия реализации программы учебного предмета 76
4. Контроль и оценка результатов освоения 77

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цели учебного предмета «Иностранный язык»:

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.

МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.

МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету «Иностранный язык» (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

	писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
ПРб 02	овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;
ПРб 03	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
ПРб 04	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;
ПРб 05	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;
ПРб 06	овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;
ПРб 07	овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при

	чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ПРб 08	развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
ПРб 09	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; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
практические занятия	78
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей.		**52**
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/ nephew/ stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc). Грамматика:	

	− глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: − Правила чтения. Звуки. Транскрипция.	
	Практические занятия:	***8***
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Отношения поколений в семье. 3. Описание внешности и характера человека.	*2* *4* *2*
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.). Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образо- вание и функции в действительном залоге) − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение − love/ like/ enjoy + Infinitive/ -ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. 3. Активный и пассивный отдых.	*4* *2* *2*
Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − здания (attached house, apartment, etc.); − комнаты (living-room, kitchen, etc.); − обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); − техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); − условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); − места в городе (city centre, church, square, etc.). Грамматика: − оборот there is/ are; − неопределённые местоимения some/ any/ one и их производные.	

	− предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах (Can/ may I help you?, Should you have any questions _____, Should you need any further information ____и др.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you __, please? Would you like _____? Shall I___?); − наречия, обозначающие направление.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, интерьер, условия для обучения, оборудование). 2. Контрольная работа.	*4* *2*
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.). Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.	*2* *2* *2*
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание, спорт.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc.); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut,	

	roast, etc.); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth). Грамматика: − образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний; − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. − чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); − правильные и неправильные глаголы; − used to + Infinitive structure.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни. 2. Еда полезная и вредная.	*4* *2*
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	**Основное содержание**	***4***
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.). Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения наречий; − наречия места	
	Практические занятия:	*4*
	1. Почему и как люди путешествуют. 2. Путешествие на поезде, самолете.	*2* *2*
Тема 1.7. Страна/ страны изучаемого языка.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − государственное устройство (government, president, chambers of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc.); − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов. Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени); − сравнительные обороты than, as … as, not so	

	… as; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени).	
	Практические занятия:	***6***
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции. 3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).	*2* *2* *2*
Тема 1.8. Россия.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander- in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени); − сравнительные обороты than, as … as, not so … as.	
	Практические занятия:	*8*
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. 4. Традиции народов России.	*2* *2* *2* *2*
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей.		**16**
Тема 2.1. Предприятия, бизнес и услуги.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.); − финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.). Грамматика: − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	

	Практические занятия:	*6*
	1. Экономика России. 2. Работа предприятия. 3. Услуги. Документация.	*2* *2* *2*
Тема 2.2. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.); − названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.). Грамматика: − страдательный залог; − грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности. 3. Контрольная работа.	*2* *2* *2*
Тема 2.3. Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	**Основное содержание**	***4***
	Лексика: − профессионально-ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	
	Практические занятия:	*4*
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	*2* *2*
Раздел 3. Иностранный язык для профессиональных целей.		**10**
Тема 3.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	**Основное содержание**	***10***
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − герундий, инфинитив; − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	
	Практические занятия:	*10*
	1. Особенности подготовки по профессии/ специальности. 2.Специфика работы по профессии/ специальности. 3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. 4. Основные понятия вашей профессии. 5. Чемпионаты WorldSkills / написание эссе.	*2* *2* *2* *2* *2*

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	
Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебные таблицы, схемы, плакаты);
- 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

Основные источники:

1. Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 14-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 248 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/472886

2. Английский язык: 11 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 14-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 256 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/472892

Дополнительные источники:

1. Алипичев, А. Ю. Английский язык для аграриев (B1-B2): учебник для среднего профессионального образования / А. Ю. Алипичев, А. Н. Кузнецов. — Москва: Юрайт, 2026. — 185 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/590303

2. Английский язык: сборник заданий для аудиторной и самостоятельной работы студентов СПО по направлениям подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного, 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, 35.02.14 Охотоведение и звероводство, 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования: учебное пособие / Сост. В. Л. Попова, А. Д. Горева. — Вологда: ВГМХА им. Н. В. Верещагина, 2025. — 57 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/518982

3. Вербицкая, М. В. Английский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 144 с.

4. Голицынский, Ю. Б. Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11 класс: учебное пособие / Ю. Б. Голицынский. — Санкт-Петербург: КАРО, 2025. — Часть 1. — 2025. — 152 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/517693

5. Голицынский, Ю. Б. Английский язык: Грамматика: 10-11 класс. Рабочая тетрадь: учебное пособие: в 2 частях / Ю. Б. Голицынский. — Санкт-Петербург: КАРО, 2023. — Часть 2. — 2023. — 152 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/423875

6. Гунина, Н. А. Английский язык для агротехнологических классов и сельскохозяйственных специальностей СПО: учебное пособие / Н. А. Гунина, П. И.

Лобеева. — Москва: Просвещение, 2025. — 176 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/509035

7. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — 16-е изд., стер. — Москва: КНОРУС, 2026. — 311 с. — URL: https://book.ru/book/960781

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань». – URL: http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «Юрайт». – URL: https://urait.ru/

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Видеоуроки в интернет: Мультиурок. – URL: http://videouroki.net

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

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

Онлайн-словари ABBYY Lingvo. – URL: http://www.abbyyonline.ru

Онлайн-словарь Мультитран. – URL: http://www.multitran.ru

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – URL: http://fcior.edu.ru/

Энциклопедия «Британника» / Encyclopædia Britannica. – URL: www.britannica.com

Cambridge Dictionaries Online. – URL: http://dictionary.cambridge.org

Macmillan Dictionary / Macmillan Education Limited. – URL: www.macmillandictionary.com

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой)

1 семестр

1. Describe a member of your family (appearance and character).
2. Make 5 sentences with the verbs to be, to have, to do as main verbs.
3. Compare two people using comparative and superlative degrees of adjectives.
4. Describe your typical working day using Present Simple and adverbs of frequency.
5. What do you like doing in your free time? Use love/like/enjoy + infinitive/-ing.
6. Explain the difference between Present Simple and Present Continuous with examples.
7. Describe your room using there is/there are and prepositions of direction.
8. How do you ask for and give directions in a city?
9. Describe your college building, interior and facilities.
10. Make polite requests using Could you…?, Would you like…?, Shall I…?
11. Name 5 countable and 5 uncountable nouns. Use them with much/many/a lot of.
12. Act out a dialogue: buying food in a supermarket.
13. Act out a dialogue: buying clothes or shoes in a shop.
14. Explain the use of definite, indefinite and zero articles with examples.
15. Name 5 parts of the body and 5 symptoms of illness.
16. What is a balanced diet? Name healthy and unhealthy food.
17. Tell about your favourite sport using Past Simple and used to.
18. Form the plural of: child, man, criterion, phenomenon, sheep.

2 семестр

1. What are the advantages and disadvantages of travelling by plane and by train?
2. Make 5 sentences using indefinite pronouns (somebody, anything, nowhere, etc.).
3. Compare adverbs: fast, quickly, well, badly.

4. What are the national symbols of Great Britain?
5. Describe the political system of the USA.
6. Name 3 famous sights in London and 3 in New York.
7. Use Past Perfect and Past Continuous to describe a trip to an English-speaking country.
8. Describe the geographical position and climate of Russia.
9. What are the national symbols of Russia?
10. Tell about 2-3 famous sights in Moscow.
11. Compare the political system of Russia and the UK.
12. Name 3 types of financial institutions and their functions.
13. What industries are developed in Russia? Use specialised vocabulary.
14. What documents are used in business services?
15. Name 4 modern technical devices and their main functions.
16. Make 3 sentences in Passive Voice about scientific achievements.
17. How are ICT used in your professional field?
18. Name a famous Russian scientist and describe their discovery.
19. Name a famous British or American scientist and their contribution to science.
20. Why did you choose your profession/ speciality?
21. What are the main principles of your future professional activity?
22. What key concepts (terms) are important in your profession? Name 5-6.
23. How does foreign language help you in your professional development?
24. Write a short essay (5-7 sentences): The role of English in my future career.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации

МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.04Иностранный язык»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Каленцова Татьяна Владимировна, преподаватель института среднего профессионального образования

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии по гуманитарному профилю.

Председатель ПЦК Косоруких О.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета.....83
2. Структура и содержание учебного предмета. 88
3. Условия реализации программы учебного предмета 92
4. Контроль и оценка результатов освоения.....93

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательнымучебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Иностранный язык»: сформировать уобучающихся знания и умения в области иностранного языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР)и предметныхрезультатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Иностранный язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**

ПРб 01	овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
ПРб 02	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; 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;создаватьустныесвязныемонологическиевысказыванияповествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз отобранноготематическогосодержанияречи; прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;
ПРб 03	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц

	словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
ПРб 04	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;
ПРб 05	овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученныхморфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамкахтематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
ПРб 06	овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;
ПРб 07	овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ПРб 08	развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
ПРб 09	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; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	**66**
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
индивидуальный проект*(да/нет*)**	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1.Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи		**8**
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи	**Основное содержание**	
	Значение семьи для человека: прошлое и настоящее семейных взаимоотношений. Распределение обязанностей в семье. Фонетический строй немецкого языка. Глаголы haben, sein (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексикограмматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 1.2 Межличностные взаимоотношения	**Основное содержание**	
	Семья: связь поколений. Конфликтные ситуации: предупреждение и разрушение. Простое настоящее время Präsens; Возвратные глаголы.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 1.3.	**Основное содержание**	

Характеристика человека	Характеристика членов семьи. Знаменитые семейные пары. Повелительное наклонение глагола. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 2. Молодежь в современном обществе.		**8**
Тема 2.1. Досуг современной молодежи	**Основное содержание**	
	Виды увлечений и досуга: чтение книг, посещение театра, просмотр фильмов, хобби. Парные сочинительные союзы.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 2.2. Дружба	**Основное содержание**	
	Лучшие друзья. Дружба и социальные сети. Переписка с зарубежными сверстниками. Модальные глаголы и их эквиваленты. Повелительное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания. Оформление личной переписки.	
Раздел 3. Условия проживания в городской и сельской местности.		**8**
Тема 3.1. Жилье	**Основное содержание**	
	Типичная квартира в Германии и Росси. Порядковые числительные.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 3.2. Квартира и свой дом	**Основное содержание**	
	Условия проживания в городской и сельской местности: преимущества и недостатки. Сослагательное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 3.3. Дом (квартира) мечты	**Основное содержание**	
	Описание помещений учебного корпуса. Местность и жилье, о котором я мечтаю. Сослагательное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 4. Покупки.		**10**
Тема 4.1. Карманные деньги	**Основное содержание**	
	Источник дохода молодежи: карманные деньги.	

	Возможность подработки на каникулах. Обращение с деньгами. Склонение имен прилагательных.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 4.2 В магазине	**Основное содержание**	
	Покупки: одежда, обувь, продукты питания. Склонение имен прилагательных.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 4.3. Покупки в интернете	**Основное содержание**	
	Онлайнкаталог. Преимущества интернет-магазинов. Степени сравнения имен прилагательных. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 5.Здоровый образ жизни.		**8**
Тема 5.1. Режим дня	**Основное содержание**	
	Режим труда и отдыха: соблюдение режима дня, правильное распределение активностей. Инфинитивные обороты. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 5.2 Питание	**Основное содержание**	
	Здоровое питание: составление здорового меню. Сложноподчиненное предложение (порядок слов, основные виды). Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 5.3 Спорт	**Основное содержание**	
	Спорт в моей жизни. Основные способы моей двигательной активности. Сложноподчиненное предложение. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 6.Страны изучаемого языка.		**10**
Тема **6.1.** Немецкоязычные страны	**Основное содержание**	
	Общий обзор немецкоязычных стран. Простое прошедшее время глагола.	

	Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **6.2.** История Германии.	Исторические основы воссоединения Германии. Сложноподчиненное предложение: придаточные времени. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **6.2.** Культурные особенности страны изучаемого языка	Достопримечательности немецких городов. Выдающиеся люди стран изучаемого языка. Сложноподчиненное предложение Словообразование.	4
	Практические занятия:	
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
	Раздел 7. Изобретения и открытия.	**14**
Тема **7.1** Научно-технический прогресс	Научно-технический прогресс в повседневной жизни. Что принес научно-технический прогресс в мой дом. Преимущества и недостатки научно-технического прогресса. Сложное прошедшее время. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **7.2** Выдающиеся представители науки	Изобретатели: основные биографические данные и область научной деятельности. Изобретения. Конструкция: haben/sein+zu+Infinitiv	
	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **7.3** Научно – технический прогресс и экологические проблемы	Проблемы окружающей среды 21 века. Природные катастрофы современности. Модальные глаголы. Модальные глаголы в конструкциях пассивного залога. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Прикладной модуль. Раздел 8. Особенности профессиональной коммуникации.		**12**
Тема **8.1**. Профессии и профессиональные качества. Профессиональный рост, карьера	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Специалист в области сельского хозяйства: личностные качества и образование.Оформление резюме. Основные клише и выражения письменной речи.	
	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.Оформление письма.	

Тема **8.2**. .Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Функциональные стили русского литературного языка Разговорная речь и устная речь Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	
	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексикограмматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания. Оформление письма.	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Кузнецова, Е. Н. Немецкий язык : базовый уровень : тетрадь-тренажёр : учебное пособие / Е. Н. Кузнецова. — Москва : Просвещение, 2024. — 127 с. — ISBN 978-5-09-112839-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408857 (дата обращения: 15.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Лытаева, М. А. Немецкий язык: базовый уровень : учебник / М. А. Лытаева. — Москва : Просвещение, 2024. — 240 с. — ISBN 978-5-09-112934-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408854 (дата обращения: 15.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Тагиль, И. П. DeutschegrammatikaufderGrundlagederneuenamdichenRechtschreibregeln 2006=Грамматика немецкого языка по новым правилам орфографии и пунктуации немецкого языка 2006 года : справочник : [12+] / И. П. Тагиль. – 8-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : КАРО, 2021. – 480 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684404 (дата обращения: 20.04.2025). – ISBN 978-5-9925-1508-4. – Текст : электронный.

2. Ярушкина, Т. С. Gesprochenesdeutschindialogen=Разговорный немецкий в диалогах : [12+] / Т. С. Ярушкина. – Санкт-Петербург : КАРО, 2021. – 128 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=611098 (дата обращения: 20.04.2025). – ISBN 978-5-9925-0534-4. – Текст : электронный.

3.2.2. Интернет-ресурсы

Университетская библиотека online - www.biblioclub.ru
Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (дифф.зачет).

1. Насколько важна семья для человека в прошлом и в наши дни?
2. Как обычно распределяются домашние обязанности в вашей семье?
3. Каковы основные особенности фонетической системы немецкого языка?
4. Каковы значения глаголов *haben* и *sein* как смысловых глаголов и как вспомогательных?
5. Кто ваш лучший друг и почему вы цените эту дружбу?
6. Как социальные сети влияют на современную дружбу?
7. Какие темы вы обычно обсуждаете в переписке с зарубежными сверстниками?
8. Что такое модальные глаголы в английском языке и каковы их эквиваленты?
9. Как образуется повелительное наклонение в английском языке? Приведите примеры.
10. Как выглядит типичная квартира в Германии и в России?
11. Как образуются и используются порядковые числительные в английском языке? Приведите примеры.
12. Каковы преимущества и недостатки жизни в городе и в сельской местности?
13. Как используется сослагательное наклонение в английском языке? Приведите примеры.
14. Каковы основные источники дохода молодёжи (карманные деньги, подработка)?
15. Как молодым людям следует разумно распоряжаться деньгами?
16. Как склоняются прилагательные в немецком языке? Приведите примеры.
17. Почему важно соблюдать режим дня и правильно распределять активности?
18. Что такое инфинитивные обороты в английском языке? Приведите примеры.
19. Каковы основные способы словообразования в английском языке?
20. Сравните роль семьи и друзей в жизни человека.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб03, ПРб 04, ПРб 05	Р2, Темы 2.1.,2.2. Р3, Темы 3.1.,3.2 Р4, Темы 4.1.- 4.3 Р 7, Темы 7.1-7.3	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты

		Практические работы Выполнение теста
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2 Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 6, Темы 6.1-6.2	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1-5.2	Эссе Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.2 Р 7, Темы 7.1-7.3 Р 7, Темы 8.1-8.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Выполнение теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.05 Информатика
(Базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Информатика» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре математического моделирования, компьютерных технологий и информационной безопасности.

Разработчик(и) рабочей программы:

Черноусова Олеся Юрьевна, преподаватель кафедры математического моделирования, компьютерных технологий и информационной безопасности, ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 98
2. Структура и содержание учебного предмета. 102
3. Условия реализации программы учебного предмета 109
4. Контроль и оценка результатов освоения..... 111

1. Общая характеристика учебной дисциплины

Учебный предмет «Информатика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

Цель учебного предмета «Информатика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области информатики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В рамках программы учебного предмета «Информатика» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

МР 01	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные

	решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 02	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.
МР 03	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; аргументированно вести диалог.
МР 04	самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; давать оценку новым ситуациям; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; 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.
МР 05	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.
МР 06	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.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Информатика":

ПРб 01	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
ПРб 02	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;
ПРб 03	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
ПРб 04	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 правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
ПРб 05	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
ПРб 06	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
ПРб 07	владение 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
ПРб 08	умение 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);
ПРб 09	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java,

	C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
ПРб 10	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);
ПРб 11	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;
ПРб 12	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.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	

1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Теоретические основы информатики и цифровая грамотность		**26**
Тема **1.1**. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	***3***
	Понятие информации, ее виды и свойства. Информационная деятельность человека. Основные информационные процессы: сбор, обработка, передача, хранение, защита информации. Роль информации в современном обществе.	*2*
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование.	*1*
	Лабораторные занятия:	***3***
	Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации (бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт). Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения	*2*

	Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объём памяти.	*1*
Тема **1.2** Компьютер: аппаратное и программное обеспечение, файловая система	**Основное содержание**	***2***
	Техника безопасности и гигиена при работе с компьютером. Программное обеспечение компьютера. Законодательство Российской федерации в области программного обеспечения	*1*
	Принцип работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства.	*1*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств	*2*
Тема 1.3. Основы сетевых информационных технологий	**Основное содержание**	***2***
	Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Сетевой этикет. Проблемы подлинности полученной информации.	*2*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен и Веб-сайты. Веб-страница. Взаимодействие браузера с веб-сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайтов). Сетевое хранение данных.	*2*
Тема 1.4 Основы социальной информатики	**Основное содержание**	***1***
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использование ИКТ. Защита информации и информационная безопасность. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Организация личного архива информации. Информационные технологии и профессиональная деятельность.	*1*
Тема 1.5. Представление информации в компьютере	**Основное содержание**	***2***
	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа	*1*

	Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления	
	Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера.	*1*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтовые кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений.	*1*
	Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.	*1*
Тема 1.6. Элементы алгебры логики	**Основное содержание**	***1***
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические функции.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме	*1*
Тема 1.7. Информационное моделирование	**Основное содержание**	***3***
	Модели и моделирование. Представление результатов моделирования. Графы. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов	*1*
	Контрольная работа №1. «Цифровая грамотность и основы информационных технологий	*2*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Деревья. Дискретные игры для двух игроков с полной информацией. Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов окружающего мира.	*1*

Раздел 2. Офисные информационные технологии и работа с данными		***42***
Тема 2.1. Технологии обработки текстовой, графической и мультимедийной информации	**Основное содержание**	***6***
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы.	*2*
	Растровая и векторная графика.	*2*
	Создание аудиовизуальных объектов. Компьютерные презентации. Принципы построения и редактирования трехмерных моделей.	*2*
	Лабораторные занятия:	***6***
	Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.	*2*
	Создание презентации с помощью шаблона оформления. Настройка анимации	*2*
	Создание информационного буклета на основе шаблона.	*2*
Тема 2.2. Электронные таблицы	**Основное содержание**	***4***
	Введение в электронные таблицы. Простые вычисления в таблицах. Использование встроенных формул. Анализ данных. Основные задачи анализа данных. Последовательность решения задач анализа данных.	***2***
	Анализ данных с помощью электронных таблиц. Компьютерно-математические модели. Работа с готовой компьютерной моделью. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра.	***2***
	Лабораторные занятия:	***8***
	Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Построение графиков и диаграмм.	*8*
Тема 2.3. Базы данных	**Основное содержание**	***6***
	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица-представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей.	*2*

	Задание ключей. Создание основных объектов БД. Связывание таблиц. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами.	*2*
	Создание запросов. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Запросы к многотабличным базам данных.	*2*
	Лабораторные занятия:	***8***
	Создание и настройка онлайн-формы сбора данных.	*4*
	Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами	*4*
Тема 2.4. Средства искусственного интеллекта	**Основное содержание**	***3***
	Средства искусственного интеллекта.	*2*
	Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Основы работы с нейросетями. Работа с чатом GPT.	*1*
Раздел 3. Основы алгоритмизации и программирования		***10***
Тема 2.7. Алгоритмы и элементы программирования	**Основное содержание**	***6***
	Анализ алгоритмов. Этапы решения задач на компьютере. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.	*1*
	Языки программирования. Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки.	*1*
	Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня.	*1*
	Разработка и программная реализация алгоритмов методом перебора.	*1*
	Контрольная работа № 2. «Основы алгоритмизации и программирования».	*2*
	Лабораторные занятия:	***4***
	Реализация линейных алгоритмов. Работа с переменными разных типов	*1*
	Программная реализация разветвляющихся и циклических алгоритмов. Составные условия.	*1*
	Разработка алгоритмов методом полного перебора.	*1*
	Ввод, вывод и обработка одномерных массивов. Сортировка одномерного массива простыми методами	*1*

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» требует наличия в учебном заведении кабинета информатики и ИКТ, компьютерной лаборатории информатики и вычислительной техники.

Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СП 2.4.3648-20) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- *рабочие места по количеству обучающихся:*

- комплект мебели для обучающихся (парты и стулья) (по количеству обучающихся)

- персональный компьютер с лицензионным и свободным программным обеспечением, выходом в локальную сеть и сеть Интернет (процессор не ниже Core 5 / Ryzen 5, оперативная память объемом не менее 8 гб, монитор 23.8" с разрешением 1920x1080, комплект устройств ввода и управления информацией проводной (мышь и клавиатура)) (по количеству обучающихся)

- источник бесперебойного питания (по количеству автоматизированных рабочих мест);

- *рабочее место преподавателя:*

- комплект мебели (стол письменный (длинна 160 см х ширина 80 см х высота 75 см), компьютерное кресло, тумба офисная с ящиками)

- персональный компьютер с лицензионным и свободным программным обеспечением, выходом в локальную сеть и сеть Интернет (процессор не ниже Core 5 / Ryzen 5, оперативная память объемом не менее 8 гб, монитор 23.8" с разрешением 1920x1080 (2 шт.), комплект устройств ввода и управления информацией проводной (мышь и клавиатура)) (1 шт.)

- источник бесперебойного питания (1 шт.)

- МФУ лазерное, черно-белое, с протяжным сканером (1 шт.)

- колонки для персонального компьютера (1 компл.)

- микрофон проводной настольный (1 шт.)

- Веб-камера (1 шт.);

- комплект учебно-методической документации (для проведения лекционных и практических занятий);

- комплекты справочной документации и информационных стендов;

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

- дидактические материалы (задания для: контрольных работ, разных видов оценочных средств, зачета и др.; по количеству обучающихся + 1 для преподавателя);

- технические средства обучения и программное обеспечение:

- доска магнитно-меловая (или магнитно-маркерная) (100x150 см) (1 шт.)

- сетевое оборудование;

- мультимедийный проектор (1 шт.)

- напольный экран для проектора / интерактивная доска / видеостена (1 шт.)

- мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- операционная система Windows 10 Pro (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- файловый менеджер (в составе ОС или иной, по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионный пакет офисных приложений Microsoft Office 2010 Pro Plus (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионное приложение Microsoft Visio 2010 Professional (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- свободный пакет офисных приложений Libre Office версия 7.5.1.2 (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионное программное обеспечение для работы с PDF-файлами Adobe Acrobat Pro (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионный программный симулятор работы сети Cisco Packet Tracer (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- свободный программный симулятор сетевого оборудования GNS3 (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- бесплатный текстовый редактор для разработчиков Visual Studio Code (по количеству автоматизированных рабочих мест) - среда для разработки программного обеспечения Visual Studio 2017 (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- интегрированная среда разработки и обучения Python IDLE (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионный пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования AutoCAD (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- лицензионный пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования Компас 3D (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- свободно распространяемый пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования LibreCAD (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- бесплатный графический редактор GIMP (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- бесплатный сервис видеоконференций SberJazz (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- бесплатный сервис видеоконференций Яндекс.Телемост (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- антивирусное программное обеспечение (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- программа-архиватор (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- мультимедиа проигрыватель (по количеству автоматизированных рабочих мест)

- браузер (по количеству автоматизированных рабочих мест).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Информатика: 10 класс: базовый уровень: учебник предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 10 классе общеобразовательных организаций и для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю. "Издательство "Просвещение", 2024.

2. Информатика: 11 класс: базовый уровень: учебник предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 11 классе общеобразовательных организаций и для

образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю. "Издательство "Просвещение", 2024.

Дополнительные источники:

1. Информатика: 10-11 класс: базовый уровень: компьютерный практикум предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 10 классе общеобразовательных организаций и для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю., Куклина И.Д. и другие "Издательство "Просвещение", 2021.
2. Информатика: Курс лекций: учебник для СПО: учебник предназначен для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Логунова О.С. "Издательство Лань", 2022.
3. Информатика: Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: Учебное пособие для СПО; Журавлев А.Е. "Издательство Лань", 2022.
4. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО; Гаврилов М.В., Климов В.А. "Юрайт", 2024.
5. Информатика: Практические работы: Учебное пособие для СПО; Алексеев В.А. "Издательство Лань", 2024.

Интернет-ресурсы:

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Технологическая образовательная платформа «Яндекс Учебник» программа по информатике для СПО - https://education.yandex.ru/lab/library/common-course-container/informatics/collection/info_course-spo_2024-25/?grade=99
Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса - https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php
Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса - https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNULesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет-браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету.

1. Понятие информации и свойства информации
2. Виды информации

3. Применение информационных технологий в различных сферах деятельности
4. Основные этапы информационного развития общества (этапы развития технических средств и информационных ресурсов)
5. Роль информационной деятельности в современном обществе. Информационные ресурсы общества
6. Образовательные информационные ресурсы
7. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации
8. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления
9. Правонарушения в информационной сфере
10. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности
11. Классификация ЭВМ по принципу действия и по назначению
12. Классификация ЭВМ по уровню специализации
13. Классификация ЭВМ по размеру и совместимости
14. Магистрально-модульный принцип построения ЭВМ
15. Базовая аппаратная конфигурация ЭВМ
16. Внутренние устройства системного блока
17. Программное обеспечение ПК
18. Операционная система: назначение и основные функции
19. Файлы и папки: имена, состав, назначение
20. Антивирусные программы
21. Вредоносное ПО и способы борьбы с ними
22. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий
23. Интернет. Информация в интернете.
24. Сеть интернет. Адресация в сети интернет.
25. Логические операции над высказываниями (конъюнкция, дизъюнкция…)
26. Основы работы в Power Point
27. Использование возможностей MS Word в профессиональной деятельности
28. Вставка в документ различных объектов. Нумерованные и маркированные списки
29. Электронные таблицы как средства обработки числовой информации
30. Формулы, операции, ссылки в Excel

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел / Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 12	Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06,	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4	Конспекты, Устный опрос,

МР 07, ПРб 01, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 11		Тестирование, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 04, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 11, ПРб 12	Р 4, Темы 4.1.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 5, Темы 5.1., 5.2.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.06 Физика (базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Физика» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре математики, информатики, физики и методики обучения

Разработчик(и) рабочей программы:

Ярлыкова Н.А., преподаватель кафедры математики, информатики, физики и методики обучения ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 117
2. Структура и содержание учебного предмета. 122
3. Условия реализации программы учебного предмета 133
4. Контроль и оценка результатов освоения 134

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Физика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Физика»:

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Физика» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.

МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Физика" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

ПРб 02	сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
ПРб 03	владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
ПРб 04	владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
ПРб 05	умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

ПРб 06	владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
ПРб 07	сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
ПРб 08	сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПРб 09	сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;
ПРб 10	овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;
ПРб 11	овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	

теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) 1 семестр – итоговая оценка 2 семестр – зачет с оценкой	

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка
***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**4**
Тема 1.1. Введение. Физика и методы научного познания	**Основное содержание**	
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике	1
Тема 1.2. Моделирование физических явлений и процессов.	**Основное содержание**	
	Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства	2
Раздел 2.Механика		**20**
Тема 2.1. Кинематика	**Основное содержание**	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория, путь, перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Равномерное и равноускоренное прямолинейное	5

	движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени Свободное падение. Ускорение свободного падения Криволинейное движение. Равномерное движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение Технические устройства: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение мгновенной скорости. Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю. Изучение движения шарика в вязкой жидкости. Изучение движения тела, брошенного горизонтально	5
Тема 2.2. Динамика	**Основное содержание**	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчёта (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела Сила упругости. Закон Гука Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела в ИСО Технические устройства: подшипники, движение искусственных спутников	4
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил. Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформируемой пружине и резиновом образце, от величины их деформации. Исследование условий равновесия твёрдого тела, имеющего ось вращения	4
Тема 2.3. Законы	**Основное содержание**	

сохранения в механике	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение Работа силы Мощность силы Кинетическая энергия материальной точки. Теорема о кинетической энергии Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии Упругие и неупругие столкновения Технические устройства: движение ракет, водомёт, копер, пружинный пистолет	2
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**10**
Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории	**Основное содержание**	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей Масса молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина Уравнение Клапейрона — Менделеева. Закон Дальтона Газовые законы, изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара Технические устройства: термометр, барометр	1
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение массы воздуха в классной комнате. Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа	2
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Основное содержание**	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения	2

	Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоёмкость тела. Удельная теплоёмкость вещества. Расчёт количества теплоты при теплопередаче Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин, Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее - КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые — двигатели. Экологические проблемы теплоэнергетики Технические устройства: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение удельной теплоёмкости.	2
Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы	**Основное содержание**	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация Уравнение теплового баланса. Технические устройства: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов и нанотехнологии.	2
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение влажности воздуха.	1
Раздел 4. Электродинамика		**20**
Тема 4.1 Электростатика	**Основное содержание**	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов Проводники, диэлектрики и полупроводники Закон сохранения электрического заряда Взаимодействие зарядов. Закон Кулона Электрическое поле. Напряжённость	3

	электрического поля. Принцип суперпозиции. Линии напряжённости электрического поля Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов Проводники и диэлектрики в постоянном электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора Технические устройства: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, ксерокс, струйный принтер	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение электроёмкости конденсатора	3
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Основное содержание**	
	Условия существования постоянного электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток Напряжение. Закон Ома для участка цепи Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников Работа электрического тока. Закон Джоуля — Ленца Мощность электрического тока Электродвижущая сила (далее - ЭДС) и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n перехода. Полупроводниковые приборы Электрический ток в электролитах. Электролитическая диссоциация. Электролиз Электрический ток в газах Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Различные типы самостоятельного разряда. Молния. Плазма Технические устройства: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр	5

	сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение смешанного соединения резисторов. Измерение ЭДС источника тока и его внутреннего сопротивления. Наблюдение электролиза	5
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Основное содержание**	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки стоком. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током Сила Ампера, её модуль и направление Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца Явление электромагнитной индукции Поток вектора магнитной индукции - ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле ЭДС индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле Правило Ленца Индуктивность. Явление самоиндукции ЭДС самоиндукции Энергия магнитного поля катушки с током Электромагнитное поле Технические устройства: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь	2
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током. Исследование явления электромагнитной индукции	2
Раздел 5. Колебания и волны		**12**
Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания	**Основное содержание**	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний Пружинный маятник. Математический маятник	2

	Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудами колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни Технические устройства: сейсмограф, электрический звонок, линии электропередач	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора	4
Тема 5.2.	**Основное содержание**	

Механические и электромагнитные волны	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны Интерференция и дифракция механических волн Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов Е, В и υ в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды Технические устройства: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь	2
Тема 5.3. Оптика	**Основное содержание**	
	Прямолинейное распространение света в однородно среде. Луч света Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза, Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой Пределы применимости геометрической оптики Интерференция света. Когерентные источники. Условия когерентных источников наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку Поляризация света Технические устройства: очки, лупа, фотоаппарат проекционный аппарат, микроскоп, телескоп,	2

	волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение показателя преломления. Исследование свойств изображений в линзах. Наблюдение дисперсии света	2
Раздел 6. Элементы специальной теории относительности		**3**
Тема 6.1. Элементы специальной теории относительности	**Основное содержание**	1
	Границы применимости классической механики. Постулаты теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины Энергия и импульс свободной частицы Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы	
	Практические занятия:	
	Элементы релятивистской динамики	2
Раздел 7. Квантовая физика		**6**
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	**Основное содержание**	1
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта Давление света. Опыты П.Н. Лебедева Химическое действие света Технические устройства: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод	
Тема 7.2. Строение атома	**Основное содержание**	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода Волновые свойства частиц, Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов на кристаллах Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера Технические устройства: спектральный — анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер	1
	Практические занятия:	
	Практические работы. Наблюдение линейчатого спектра	1

Тема 7.3. Атомное ядро	**Основное содержание**	1
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы Открытие протона и нейтрона, Нуклонная модель ядра Гейзенберга — Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы Альфа-распад, Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра Ядерные реакции. Деление и синтез ядер Ядерный реактор. Термоядерный синтез Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия Технические устройства: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)	2
Раздел 8. Элементы астрофизики		**3**
Тема 8.1. Элементы астрофизики	**Основное содержание**	
	Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты гиганты и их спутники, карликовые планеты. Малые тела. Солнечной системы Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь Диаграмма «спектральный класс светимость. Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса — светимость» для звёзд главной последовательности Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звёзд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и	3

	сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Возраст и радиус Вселенной, теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Реликтовое излучение Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		
	Всего:	**78**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете физики.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дмитриева, В.Ф. Физика. Технологический профиль : учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.Ф. Дмитриева. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-0054-1809-8 —Текст : электронный. URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/705810/ (дата обращения: 13.05.2026).

2. Дмитриева, В.Ф. Физика. Технологический профиль : учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.Ф. Дмитриева. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-0054-3172-1 —Текст : электронный. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/978442/ (дата обращения: 13.05.2026).

3. Дмитриева, В. Ф. Физика. Технологический профиль. Сборник задач : учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-0054-3235-3 — Текст : электронный. URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/978445/ (дата обращения: 13.05.2026).

4. Пурышева, Н.С. Физика: базовый уровень: практикум по решению задач: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником, учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Н.С.Пурышева, Н.Е.Важеевская, Д.А Исаев. и другие-1-е издание.-Акционерное общество "Издательство "Просвещение"2023.-208 с.- ISBN 978-5-09-107597-7. — Текст : электронный// Образовательная платформа Просвещение [сайт]. — URL: https://prosv.ru/product (дата обращения: 13.05.2026).

Дополнительные источники:

1. Васильев, А. А. Физика : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538886 (дата обращения: 13.05.2026).

2. Калашников, Н. П. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 496 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16205-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542247 (дата обращения: 13.05.2026).

3. Физика : 10-й класс : базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, С. В. Степанов [и др.]. — 4-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-09-087863-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/334688 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мякишев, Г. Я. Физика: 11-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин ; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-09-103620-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/335054 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зайцева, И. Н. Основы электродинамики (Электрическое поле. Законы постоянного тока) : учебно-методическое пособие / И. Н. Зайцева, С. С. Токарева, Н. А. Ярлыкова. — Елец : Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2025. — 59 с. — Текст : электронный. — URL: https://spo.elsu.ru/data/uploads/posobiya/zaitseva_tokareva_yarlykova_osnovy_electrodinamici.pdf (дата обращения: 18.05.2026).

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (итоговая оценка/зачет с оценкой).
Вопросы для итогового контроля (1 семестр):

1. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение.
2. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение.
3. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту.
4. Равномерное движение по окружности.
5. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс.
6. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики.
7. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес.
8. Способы измерения массы тел. Силы в механике.
9. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.
10. Работа силы. Работа потенциальных сил.
11. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия.
12. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.
13. Применение законов сохранения энергии.
14. Основные положения молекулярно-кинетической теории.
15. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение.
16. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.
17. Строение газообразных, жидких и твердых тел.
18. Скорости движения молекул и их измерение.
19. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.
20. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры.
21. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.
22. Основные понятия и определения термодинамики.
23. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа.
24. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость.
25. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса.
26. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.
27. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя.
28. Второе начало термодинамики.
29. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели.
30. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства.
31. Абсолютная и относительная влажность воздуха.
32. Точка росы. Кипение.
33. Зависимость температуры кипения от давления.
34. Перегретый пар и его использование в технике.
35. Характеристика жидкого состояния вещества.
36. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя.
37. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.
38. Характеристика твердого состояния вещества.
39. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука.
40. Механические свойства твердых тел.
41. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Вопросы для зачета с оценкой (2 семестр):

1. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.
2. Электрическое поле. Напряженность электрического поля.
3. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля.

4. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.
5. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.
6. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.
7. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею.
8. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.
9. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока.
10. Закон Ома для участка цепи без ЭДС.
11. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника.
12. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры.
13. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.
14. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.
15. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.
16. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.
17. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током.
18. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток.
19. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд.
20. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.
21. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.
22. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания.
23. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении.
24. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.
25. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн.
26. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны.
27. Ультразвук и его применение.
28. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре.
29. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний.
30. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока.
31. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока.
32. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока.
33. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.
34. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны.
35. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур.
36. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

37. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.
38. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона.
39. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии.
40. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения.
41. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.
42. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.
43. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.
44. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.
45. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор.
46. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.
47. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.
48. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01 МР 04 МР 06 МР 09 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06	Р 1, Темы 1.1,1.2	Устный опрос Практические работы
МР 02 МР 03 МР 04	Р 2, Темы 2.1,2.2,2.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания

МР 05 МР 07 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 03 ПРб 09		Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 07 МР 08 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 09	Р 3, Темы 3.1,3.2	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 04 МР 05 МР 07 МР 08 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09	Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка

		выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 07 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06	Р 5, Темы 5.1,5.2,5.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 04 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 06 ПРб 09	Р 6, Темы 6.1	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03	Р 7, Темы 7.1,7.2,7.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ

ПРб 06 ПРб 09		(решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 04 МР 05 МР 06 МР 08 МР 09 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 09 ПРб 10	Р 8, Темы 8.1	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Анализ публичного выступления Выполнение экзаменационного теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП.07 Химия

Базовый уровень

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Химия» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре химико-биологиеских дисциплин и фармакологии

Разработчик(и) рабочей программы: Фролова М.С., преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии ЕГУ им. И.А. Бунина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 144
2. Структура и содержание учебного предмета. 149
3. Условия реализации программы учебного предмета 155
4. Контроль и оценка результатов освоения 156

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Химия» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Химия»: сформировать у обучающихся знания и умения в области химических наук, их применения в практической и профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Химия» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Химия" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
ПРб 02	владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;
ПРб 03	сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и

	представлениями других естественнонаучных предметов;
ПРб 04	сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
ПРб 05	сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;
ПРб 06	владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
ПРб 07	сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;
ПРб 08	сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии

	с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
ПРб 09	сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
ПРб 10	сформированность умений 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	***208***
в т.ч.	
1. Основное содержание	**60**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**42,5**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20,5
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**3**

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Органическая химия.		**103**
Тема 1.1. Теоретические основы	**Основное содержание**	**8**
	Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений	

органической химии.	(систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение).	
Тема 1.2. Углеводороды.	**Основное содержание**	**8**
	Состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан - простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции "Нефть" и "Уголь", моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.	
Тема 1.3. Расчетные задачи.	**Основное содержание**	**8**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции "Нефть" и "Уголь", моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.	
	Практические занятия:	**6**
	Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объема, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объему, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).	
Тема 1.4. Кислородсодержащие органические соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза - простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.	

	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.	
Тема 1.5. Азотсодержащие органические соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	
Тема 1.6. Высокомолекулярные соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.	
Тема 1.7. Межпредметные связи.	**Основное содержание**	**8**
	Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование.	

	Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения. Биология: клетка, организм, биосфера, обмен веществ в организме, фотосинтез, биологически активные вещества (белки, углеводы, жиры, ферменты). География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, лекарственные и косметические препараты, материалы из искусственных и синтетических волокон.	
	Практические занятия:	**6**
	Реализация межпредметных связей при изучении органической химии в 10 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.	
Раздел 2. Общая и неорганическая химия.		**102**
Тема 2.1 Теоретические основы химии.	**Основное содержание**	**11**
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырех периодов. Электронная конфигурация атомов. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки. Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы. Вещества молекулярного и немолекулярного	

	строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток. Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решетки. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.	
	Практические занятия:	**9**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц "Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева", изучение моделей кристаллических решеток, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена), проведение практической работы "Влияние различных факторов на скорость химической реакции".	
Тема 2.2 Химическая реакция.	**Основное содержание**	**11**
	Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Реакции ионного обмена. Окислительно-восстановительные реакции.	
	Практические занятия:	**9**
	Расчеты по уравнениям химических реакций, в том числе термохимические расчеты, расчеты с использованием понятия "массовая доля вещества".	
Тема 2.3 Неорганическая химия.	**Основное содержание**	**11**
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства	

	неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений. Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов.	
	Практические занятия:	**9**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции "Металлы и сплавы", образцов неметаллов, решение экспериментальных задач, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).	
Тема 2.4 Химические свойства важнейших металлов	**Основное содержание**	**11**
	Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.	
		9
	Расчеты массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ, расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси.	
Тема 2.5 Химия и жизнь. Межпредметные связи.	**Основное содержание**	**11**
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ. Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения.	

	Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов, правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни. Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла. Общие естественно-научные понятия: научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, эксперимент, моделирование, измерение, явление.	
	Практические занятия:	**9**
	Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотоп, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения, скорость. Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, макро- и микроэлементы, витамины, обмен веществ в организме. География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: химическая промышленность, металлургия, производство строительных материалов, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.	
Промежуточная аттестация		**3**
	Всего:	**208**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых 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

Основные источники:

1. Химия: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Издательство «Академия». 2024.
2. Химия: базовый уровень: естественнонаучный профиль: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и другие; под ред. Габриеляна О.С. Издательство «Просвещение» 2023.
3. Химия: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г Издательство «Просвещение». 2024.
4. Химия: базовый уровень: тренировочные и проверочные работы: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Радецкий А.М.; 1-е издание; Издательство «Просвещение». 2024.

Дополнительные источники:

1. Химия: базовый уровень: тесты, задачи и упражнения: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Габриелян О.С., Лысова Г.Г. 1-е издание; Издательство «Академия» 2024.
1. Химия: базовый уровень: практикум:учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. и другие; под редакцией Габриеляна О.С.; 1-е издание; Издательство «Академия» 2024.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет/экзамен).
1-2 семестр

1. Основные положения атомно-молекулярного учения.
2. Периодический закон и периодическая система элементов.
3. Строение атома.
4. Виды химической связи.

5. Ионная химическая связь.
6. Ковалентная связь: полярная и неполярная.
7. Металическая связь.
8. Кристалическая решетка.
9. Валентность и степень окисления.
10. Окислительно-восстановительные реакции.
11. Классификация неорганических веществ.
12. Оксиды: классификация и свойства.
13. Основания: классификация и свойства.
14. Кислоты: классификация и свойства.
15. Соли: классификация и свойства.
16. Генетическая связь между классами неорганических веществ.
17. Электрохимическая дисациация .
18. Сильные и слабые электролиты.
19. Реакции ионного обмена.
20. Условия протекания реакций обмена.
21. Скорость химической реакции
22. Факторы влияющие на скорость реакции
23. Химическое равновесие .
24. Принцип Ле Шателье.
25. Растворы.
26. Массовая доля растворенного вещества.
27. Электролиз.
28. Применение электролиза.
29. Металлы: общие свойства.
30. Ряд активности металлов.
31. Неметаллы: общие свойства.
32. Галогены и их свойства.
33. Углеводороды: классификация.
34. Алканы: строение и свойства.
35. Алкены: строение и свойства.
36. Реакция полимеризации.
37. Спирты: строение и свойства.
38. Карбоновые кислоты: свойства.
39. Белки, жиры, углеводы как органические вещества.
40. Роль химии в жизни человека и промышленности.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р.1 Тема 1.1, 1.2, 1,4 Р.2 Темы 2.1,2.3,2.5	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания

		Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р.1 Тема 1.5, 1.6, 1,7 Р.2 Темы 2.2,2.3,2.5, 2.4	Практические работы Контрольные работы Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 10	Р.1 Тема 1.5, 1.6, 1,7,1.1, 1.2, 1,4 Р.2 Темы 2.2,2.3,2.5, 2.4, 2.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.08 Биология

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО ОУП.08 Биология

Учебная дисциплина «Биология» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

Рабочая программа разработана на кафедре химико-биологических дисциплин и фармакологии.

Разработчик рабочей программы:
Быков Александр Романович, преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета..... 162
2. Структура и содержание учебного предмета..... 167
3. Условия реализации программы учебного предмета..... 175
4. Контроль и оценка результатов освоения 176

1.Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Биология» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования, шифр: ОУП.08.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цели:

- изучение закономерностей проявления жизни (строения и функций живых организмов и их сообществ, распространение, происхождение и развитие, связи друг с другом и неживой природой);
- раскрытие сущности жизни;
- систематизация многообразия живых организмов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Реализация программы учебного предмета «Биология» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и

традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся

	материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Биология" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально -этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных учёных - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
ПРб 02	уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, 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); 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 Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачѐва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);
ПРб 03	уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;
ПРб 04	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 клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере
ПРб 05	сформировать умения 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 биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание

	трансгенных организмов);

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	242
в т.ч.	
1. Основное содержание	224
в т. ч.:	
теоретическое обучение	112
практические занятия	112
2. Профессионально ориентированное содержание	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
индивидуальный проект (да/нет)**	да
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУП.08 Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
Раздел 1. Введение. Учение о клетке			
Тема 1. Химическая организация клетки	**Содержание учебного материала**	6	
	Химическая организация клетки		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Строение и функции клетки	**Содержание учебного материала**	6	
	Строение и функции клетки		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Содержание учебного материала**	6	
	Обмен веществ и превращение энергии в клетке		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 4. Жизненный цикл клетки	**Содержание учебного материала**	6	
	Жизненный цикл клетки		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2.			
Тема 1. Размножение организмов	**Содержание учебного материала**	6	
	Размножение организмов		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Индивидуальное развитие организма	**Содержание учебного материала**	6	
	Индивидуальное развитие организма		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Индивидуальное развитие человека	**Содержание учебного материала**	6	
	Индивидуальное развитие человека		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3.			

Тема 1. Основы учения о наследственности и изменчивости	**Содержание учебного материала**	6	
	Основы учения о наследственности и изменчивости		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Закономерности изменчивости	**Содержание учебного материала**	6	
	Закономерности изменчивости		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	6	
	Основы селекции растений, животных и микроорганизмов		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение			
Тема 1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	**Содержание учебного материала**	6	
	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2. История развития эволюционных идей	**Содержание учебного материала**	5	
	История развития эволюционных идей		
	Практические занятия	5	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Микроэволюция и макроэволюция	**Содержание учебного материала**	6	
	Микроэволюция и макроэволюция		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Происхождение человека			
Тема 1. Антропогенез	**Содержание учебного материала**	5	
	Антропогенез		
	Практические занятия	5	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Человеческие расы	**Содержание учебного материала**	6	
	Человеческие расы		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Раздел 6. Основы экологии			
Тема 1. Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	**Содержание учебного материала**	6	
	Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. Биосфера – глобальная экосистема	**Содержание учебного материала**	6	
	Биосфера – глобальная экосистема		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Биосфера и человек	**Содержание учебного материала**	6	
	Биосфера и человек		
	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		

Раздел 7. Бионика			
Тема 1. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	**Содержание учебного материала**	4	
	Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики		
	Практические занятия	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 8. Индивидуальный проект			
Разработка индивидуального проекта	**Темы для индивидуальных проектов:** 1. *Адаптация растений к высоким температурам.* 2. *Азбука растений моего края* 3. *Биология. Разновидности мохообразных.* 4. *Биологически активные вещества. Витамины.* 5. *Биологические методы борьбы с вредителями комнатных растений.* 6. *Биология в жизни каждого* 7. *Биология в профессиях* 8. *Биоритмы жизни* 9. *Вегетативное размножение растений* 10. *Влияние азотных удобрений на рост и развитие растений.* 11. *Влияние антибиотиков на всхожесть и рост растений.* 12. *Влияние музыки на растения.* 13. *Влияние освещенности на рост и развитие растений.* 14. *Влияние различных видов почв на развитие растений.* 15. *Влияние удобрений на рост и развитие растений.* 16. *Вода — основа жизни растений* 17. *Вода — источник жизни* 18. *Изучение наследования признаков по родословной.* 19. *Изучение работы дрожжей в тесте*		

	20.Исследование влияния шума и музыки на память и внимание человека. *21.Почва — кладовая земли* *22.Современные методы селекции* *23.Ферменты — биологические катализаторы.* *24.Фотосинтез*		
	Контроль:	18	
	Конс:	0	
	Всего:	242	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» предполагает наличие учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа

Оборудование:

- Экран для проектора Digis (ширина 160 см);
- Ноутбук преподавателя;
- Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Леонова, Г. Г. Биология : учебное пособие для СПО / Г. Г. Леонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-507-52846-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/460736 (дата обращения: 30.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Биология : учебное пособие / Д. К. Бахова, А. Ю. Паритов, А. А. Яхутлова [и др.]. — Нальчик : КБГУ, 2024. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/434354 (дата обращения: 30.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. **Биология** [Текст] : 10 класс; учебник для общеобразовательных организаций; базовый уровень / под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. - 5-е изд., испр. - М. : Просвещение, 2018. - 223 с. : ил. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-057764-9
2. **Биология** [Текст] : 11 класс; учебник для общеобразовательных организаций; базовый уровень / под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. - 6-е изд. - М. : Просвещение, 2019. - 223 с. : ил. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-071893-6

Интернет-ресурсы:

1. www.molbiol.ru. Справочник по молекулярной биологии
2. www.floranimal.ru . Энциклопедия (растения и животные)
3. www.filin.vn.ua. Иллюстрированная энциклопедия животных

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет/экзамен).

Первый семестр

1. Дополните предложение.
«Демографический взрыв»– это резкое увеличение темпов роста народонаселения, обусловленное:
а) сокращением рождаемости при сохранении смертности;
б) увеличением детской смертности при сохранении рождаемости;
в) сокращением смертности при снижении рождаемости;
г) снижением смертности при сохранении рождаемости.

2. Дополните предложение одним из вариантов ответов.
Экологическим мониторингом называется...
а) полномасштабное изучение экосистемы в определенный момент времени;
б) система длительных наблюдений за состоянием экосистем;
в) последовательная урбанизация антропоценозов;
г) природоохранное законодательство.

3. Термин «экология» был введен в научный обиход в 1866 г.:
а) Ю. Либихом; б) В. В. Докучаевым; в) Э. Геккелем; г) Н. А. Северцевым.

4. Экологический паспорт предприятия является…
а) комплектом технической документации предприятия
б) перечнем природоохранных мероприятий предприятия
в) основным нормативно-техническим документом, имеющим данные об использовании ресурсов и воздействии предприятия на окружающую среду
г) списочным составом работников предприятия

5. Извержение вулканов относится к _____ загрязнению
а) механическому б) химическому в) антропогенному
г) естественному

6. Основным химическим загрязнителем атмосферы является…
а) кислород б) угарный газ в) углекислый газ г) азот

7. Основными загрязнителями Мирового океана являются…
а) неорганические вещества; б) твердые промышленные

отходы;
в) биологические отходы; г) нефть и нефтепродукты;

8. Существенный ущерб почвам наносит их загрязнение…
а) ядохимикатами; б) микроорганизмами; в) бактериями; г) неорганическими веществами;

9. Искусственное производство леса – это…
а) вырубка лесов; б) посев, посадка семян растений человеком;
в) мероприятия по сохранению подроста лесов; г) самовосстановление лесов;

10. Проблема разрушения озонового слоя затрагивает…
а) отдельные регионы планеты Земли;
б) экономически развитые страны;
в) страны, участницы Стокгольмской конференции ООН по окружающей среде;
г) все страны и государства, носит глобальный характер;

11. Атмосфера защищает живые организмы, населяющие поверхность планеты от воздействия …
а) выбросов предприятий; б) высоких концентраций оксидов серы;
в) жестокого ультрафиолетового излучения; г) выхлопных газов автотранспорта;

12. Особо охраняемое законом пространство, пребывание, в пределах которого очень строго ограничено или запрещено, называется…
а) национальным парком б) памятником природы в) заповедником г) заказником

13. Понятие экологического мониторинга включает в себя…
а) способ очистки сточных вод;
б) комплекс мероприятий по улучшению окружающей среды;
в) систему наблюдений за состоянием и изменениями окружающей среды;
г) способ очистки воздуха от взвешенных частиц;

14. Подкисленными принято считать осадки с концентрацией ионов водорода(pH):
а) выше 7; б) ниже 7; в) выше 5,6 г) ниже 5,6;

15. Для биосферы хлорфторуглероды опасны тем, что:
а) уничтожают озоновый экран; б) вызывают парниковый эффект;

в) выпадают в виде кислотных дождей; г) вызывают фотохимический смог;

16. Энергия солнца на Земле не расходуется на:
а) на перемещение воздушных масс; б) на передвижение автомобилей;
в) на нагревание и испарение водных масс; г) рост и развитие организмов;

17. Углерод в биосфере Земли представлен чаще всего в виде:
а) $(C_6H_{12}O_5)_n$; б) CO_2 ; в) CO; г) $C_6H_{12}O_6$;

18. Полезные ископаемые относятся к ресурсам, которые считаются…
а) вторичными б) неистощимыми в) энергетическими г) невозобновляемыми

19. Металл, бумагу, ткани, пластмассу можно подвергать вторичной переработке, так как это…
а) позволяет экономить первичное сырьё и энергию и уменьшить количество твёрдых отходов;
б) только уменьшает количество бытовых и промышленных отходов;
в) только даёт дешевый способ получения новых материалов;
г) только позволяет уменьшить объёмы добычи полезных ископаемых;

20. Сохранению равновесия в биосфере способствует…
а) создание новых сортов растений; б) создание агроэкосистем;
в) уничтожение паразитов; г) внедрение в производство малоотходных технологий;

Второй семестр(экзамен)

1. Биология – наука о жизни. Отрасли биологии, ее связи с другими науками.
2. Законы Г. Менделя.
3. Химический состав клетки (макроэлементы, микроэлементы).
4. Анализирующее скрещивание.
5. Органические вещества клетки. Биологические полимеры – белки.
6. Дигибридное скрещивание и полигибридное.
7. Органические вещества клетки. Углеводы. Липиды.
8. Хромосомная теория наследственности.
9. Биологические полимеры – нуклеиновые кислоты.
10. Генетика пола. Определение пола. Наследование признаков, сцепленных с полом.

11. Цитология – наука о клетке. Клеточная теория строения организмов.
12. Генотип как целостная система. Взаимодействие аллельных генов.
13. Эукариотическая клетка. Наружная цитоплазматическая мембрана. Цитоплазма.
14. Изменчивость признаков организмов. Закономерности изменчивости
15. Клеточное ядро. Хромосомный набор клетки.
16. Модификационная изменчивость.
17. Прокариотическая клетка. Меры профилактики инфекционных заболеваний.
18. Наследственная (генотипическая) изменчивость.
19. Вирусы (представители, строение, размножение).
20. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости.
21. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Энергетический обмен.
22. Основные закономерности функционирования генов ходе индивидуального развития.
23. Пластический обмен. Генетическая информация в клетке.
24. Особенности и методы изучения генетики человека.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 06, МР 08, ПРб 01, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 2, Темы 1, 2, 3; Р 3, Темы 1, 2, 3; Р 4, Темы 1, 2, 3.	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания Проекты Практические работы
МР 04, МР 06, МР 08 ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1, 2, 3, 4; Р 2, Темы 1, 2, 3; Р 3, Темы 1, 2, 3; Р 4, Темы 1, 2, 3.	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания Проекты Практические работы
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 5, Темы 1, 2; Р 6, Темы 1, 2, 3; Р 7, Темы 1.	Конспекты Рефераты Практические работы Выполнение

		экзаменационного теста
МР 01, МР 03, МР 04, МР 06, МР 09 ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05	Р 4, Темы 1, 2, 3; Р 7, Темы 1.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУП. 09 История (базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «История» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре истории и историко – культурного наследия

Разработчик(и) рабочей программы: Свиридова А.Н., преподаватель кафедры истории и историко – культурного наследия ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 184
2. Структура и содержание учебного предмета. 189
3. Условия реализации программы учебного предмета 195
4. Контроль и оценка результатов освоения 196

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «История» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «История»: сформировать у обучающихся понимание важности исторической науки и знания истории в жизни человека через последовательное изучение основных событий и явлений XX – начала XXI веков.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «История» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.

МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "История" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	понимание значимости России в мировых политических и социально- экономических процессах XX-XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее –нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее- СССР), решающую роль СССР в победе гад нацизмом, значение советских научно-технических успехов, освоение космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождение Российской Федерации как мировой державы, воссоединение Крыма с Россией, значение специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX- началаXXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
ПРб 02	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально- экономическое, политической и культурное развитие России в XX- начале XXI века;
ПРб 03	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов

	истории родного края, истории России и всемирной истории XX-начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
ПРб 04	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов, систематизировать историческую информацию в соотвествии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
ПРб 05	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX- начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX- начале XXI века;
ПРб 06	умение критических канализовать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX- начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию в работе с историческими источниками;
ПРб 07	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX- начале XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
ПРб 08	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX- начала XXI века, сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);
ПРб 09	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей российского общества; идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;
ПРб 10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность дать отпор фальсификациям российской истории;

ПРб 11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX- начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры и ценностных ориентиров.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка
***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Всеобщая история XX – нач. XXI вв.		
Тема 1. Введение. История как социальная и гуманитарная наука	**Основное содержание**	***2***
	1) Понятие, цели и задачи, принципы изучения истории; 2) Виды исторических источников; 3) Классический, формационный и цивилизационный подходы к исторической периодизации.	
	Практические занятия:	
	Историческая периодизация и место новейшей истории в науке о прошлом	*2*
Тема 2.	**Основное содержание**	***2***

Первая мировая война 1914-1918 гг.	1) Международные отношения накануне Первой мировой войны; 2) Причины и повод Первой мировой войны; 3) Основные этапы и события Первой мировой войны; 4) Итоги и последствия Первой мировой войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Исторические последствия Первой мировой войны	
Тема 3. Страны мира в 1920-1930-е гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Послевоенный мир: Версальско-Вашингтонская система и ее противоречия; 2) Экономический кризис 1929-1933 гг. и его последствия. Демократические страны в период между мировыми войнами; 3) Тоталитарные режимы в Европе; 4) Страны Востока в период между мировыми войнами.	
	Практические занятия:	*2*
	Международные отношения в период между мировыми войнами	
Тема 4. Вторая мировая война 1939-1945 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Причины Второй мировой войны. 2) Начало войны и блицкриг: 1939-1941; 3) Влияние войны на Восточном фронте на ситуацию в Западной Европе. Вступление США в войну; 4) Освобождение Европы и окончание войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Уроки и значение Второй мировой войны 1939–1945 гг.	
Тема 5. Страны Запада во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	**Основное содержание**	***2***
	1) “Золотой век” капитализма (1950-1970-е гг.). Роль США в мировой экономике; 2) Интеграционные процессы в Европе; 3) Поворот на неоконсерватизм в 1980-е; 4) Глобализация и новые вызовы XXI века. Современные мировые тенденции и перспективы развития.	
	Практические занятия:	*2*
	Начало холодной войны и формирование биполярной системы	
Тема 6.	**Основное содержание**	***2***

Страны Востока во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	1) Деколонизация и формирование новых государств Востока; 2) Экономическое развитие и модернизация Востока; 3) Политическая трансформация и конфликты на Востоке; 4) Современные вызовы и перспективы развития стран Востока.	
	Практические занятия:	*2*
	Международные отношения во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	
Тема 7. Мировая духовная культура и развитие науки XX – нач. XXI вв.	**Основное содержание**	***1***
	1) Переосмысление ценностей и новые направления в искусстве; 2) Развитие философии и гуманитарных наук; 3) Научно-техническая революция и ее влияние на духовную сферу; 4) Религия и духовные поиски в современном мире.	
	Практические занятия:	*1*
	Внутрисеместровая аттестация в виде итогового тестирования по курсу “Всеобщая история XX – нач. XXI вв.”	
Раздел 2. История России XX – нач. XXI вв.		
Тема 8. Россия на фронтах Первой мировой войны 1914-1918 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Актуализация знаний о Первой мировой войне. Вступление России в Первую мировую войну и стратегические цели; 2) Основные кампании и сражения на Восточном фронте; 3) Влияние войны на внутреннее положение России; 4) Выход России из войны и его последствия.	
	Практические занятия:	*2*
	Духовная культура Серебряного века и последние годы Российской империи	
Тема 9. Российская революция: февраль-октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	***2***
	1) Февральская революция: падение монархии; 2) Россия весной-летом 1917 г. Двоевластие и углубление кризиса; 3) Подготовка и проведение Октябрьской революции; 4) Первые декреты Советской власти и их значение.	
	Практические занятия:	*2*
	Политика советской власти в 1917-1922 гг.	

Тема 10. Гражданская война 1917-1922 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Причины и начало Гражданской войны; 2) Основные этапы и фронты Гражданской войны; 3) Политика “военного коммунизма” и террор; 4) Итоги и последствия Гражданской войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Новая экономическая политика (нэп) и образование СССР	
Тема 11. Индустриализация, коллективизация и культурная революция в СССР	**Основное содержание**	
	Профессионально-ориентированное содержание	*2*
	Теоретический материал: 1) Приход к власти И.В. Сталина. Индустриализация: цели, задачи, методы и результаты; 2) Коллективизация сельского хозяйства: цели, методы, последствия; 3) Культурная революция: цели, задачи, методы, результаты; 4) Социальные и политические последствия индустриализации, коллективизации и культурной революции.	
	Практические занятия:	*2*
	Политическая система СССР в 1390-е гг. Культурное и научное пространство СССР в 1920-1930-е гг.	
Тема 12. Начало Великой Отечественной войны. Битва за Москву и блокада Ленинграда	**Основное содержание**	***2***
	1) Подготовка Германии к войне и внезапное нападение; 2) Смоленское сражение и первые попытки остановить врага; 3) Битва за Москву: героическое сопротивление и контрнаступление; 4) Блокада Ленинграда: трагедия и стойкость.	
	Практические занятия:	*2*
	Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Единство фронта и тыла	
Тема 13. Курская битва. Изгнание врага с территории СССР и освобождение стран Европы	**Основное содержание**	***2***
	1) Подготовка сторон к Курской битве и стратегическое значение; 2) Ход Курской битвы: оборонительный и наступательный этапы; 3) Освобождение территории СССР; 4) Освобождение стран Восточной Европы.	

	Практические занятия:	*2*
	Итоги и уроки Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Промежуточный зачет по истории Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.	
Тема 14. СССР в послевоенные годы и период «оттепели» 1953–1964 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Восстановление и развитие народного хозяйства после Великой Отечественной войны; 2) Смерть Сталина и начало борьбы за власть; 3) XX съезд КПСС и разоблачение культа личности Сталина; 4) Политика “оттепели” и её противоречия.	
	Практические занятия:	*2*
	Культура и наука «оттепели» 1953–1964 гг.	
Тема 15. СССР в период «развитого социализма» в 1964–1985 гг.	**Основное содержание**	
	Профессионально-ориентированное содержание:	*2*
	Практический материал: 1) Политическое развитие: стабилизация и усиление консервативных тенденций в аспекте сельского хозяйства; 2) Экономика: реформы А.Н. Косыгина, замедление темпов роста сельского хозяйства; 3) Социальная сфера: стабильность и нарастание проблем. Сельскохозяйственный аспект; 4) Внешняя политика: «разрядка» и усиление конфронтации как фактор развития хозяйства СССР.	
	Практические занятия:	*2*
	Идеология, культура и повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг.	
Тема 16. СССР в период «Перестройки»	**Основное содержание**	***2***
	1) Предпосылки и начало “Перестройки”; 2) “Гласность” и демократизация; 3) Экономические реформы и нарастание кризиса; 4) Нарастание межнациональных конфликтов и распад СССР.	
	Практические занятия:	*2*
	Национальная политика и подъем национальных движений эпохи «Перестройки». Распад СССР в 1991 г.: причины и последствия. Внутрисеместровая	

	аттестация в виде тестирования по истории СССР.	
Тема 17. От СССР к Российской Федерации в 1990-е гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Формирование Российской Федерации по итогам распада СССР; 2) Радикальные экономические реформы: “шоковая терапия” и её последствия; 3) Политический кризис 1993 года и принятие новой Конституции РФ; 4) Чеченские войны и нарастание политической нестабильности.	
	Практические занятия:	*2*
	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	
Тема 18. Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в нач. XXI в.	**Основное содержание**	***2***
	1) Стабилизация политической системы и укрепление государственности в 2000-е гг. Президентство В.В. Путина; 2) Экономический рост и социальные реформы; 3) Модернизация и инновационное развитие; 4) Внешнеполитические вызовы и укрепление позиций России в мире.	
	Практические занятия:	*2*
	Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-2020-е гг.	
Тема 19. Россия в 2008–2022 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Политическая система и внутриполитическое развитие президентства Д.А. Медведева; 2) Мировой экономический кризис 2008-2009 гг.; 3) Внешняя политика и отношения с другими странами. Крымская весна 2014 г.; 4) Изменения в конституции 2020 г. Пандемия Covid-2019. Начало СВО.	
	Практические занятия:	*2*
	Россия сегодня. Специальная военная операция в Украине.	
Тема 20. Повторительно-обобщающее занятие по учебному предмету “История”	**Основное содержание**	***2***
	1) Мир в первой половине XX века: от мировых войн к формированию биполярной системы: роль революции в СССР на мир, обсуждение причин и последствий Первой и Второй мировых войн, начало “холодной войны”; 2) Советский Союз и мир во второй половине XX века: от “оттепели” к “перестройке”; 3) Мир на рубеже XX-XXI веков: глобализация, новые вызовы и Россия; 4) Викторина по ключевым датам, понятиям и личностям. Работа с историческими документами и картами. Решение тестовых заданий в формате	

	ЕГЭ/ОГЭ: Подготовка к аттестации. Систематизация и обобщение материала.	
	Практические занятия:	*2*
	Дифференцированный зачет	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в истории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в истории 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

Основные источники:

1. История. История России, 1914-1945 годы.10 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. - Москва: Просвещение, 2023. – 495с.- ISBN 978-5-09-109474-9. Текст: электронный. - URL: https://djvu.online/file/5rRHw194JTk5V (дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: открытый.
2. История. История России, 1945-начала XXI века.11 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 448 с.- ISBN 978-5-09-109828-0. – Текст: электронный. –URL: https://djvu.online/file/NT2lfQZSbgEmo (дата обращения: 12.04. 2025).- Режим доступа: открытый.
1. История. Всеобщая история. 1914 - 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 240 с. – ISBN 978-5-09-109834-1.Текст: электронный.- URL: https://book.ru/book/957882 (дата обращения: 12.04.2025).-Режим доступа: по подписке.

2. История. Всеобщая история. 1945 год - начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 272с.- ISBN 978-5-09-112703-4. Текст: электронный.- URL: https://www.labirint.ru/books/963975/
(дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Белякова Т. Открытые задачи. История: сильное мышление через открытые задачи: практикум / Т. Белякова, А. Гин. – Москва: Вита-Пресс, 2021. 112 с. – Режим доступа: – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=603102
(дата обращения: 20.06.2024). –Режим доступа: открытый.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru
Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1 семестр – итоговая по текущим оценкам
2 семестр – зачет с оценкой

1. История как социальная и гуманитарная наука. Виды исторических источников
2. Социально- политический кризис в начале XX в.
3. Рабочие движение в начале XX в.
4. История как социальная и гуманитарная наука. Виды исторических источников
5. Международные отношения накануне Первой мировой войны
6. Версальско-Вашингтонская система и ее противоречия
7. Экономический кризис 1929-1933 гг. и его последствия
8. США, Англия, Франция и Германия в поиске выхода из «Великой депрессии» 1929-1933 гг.
9. “Золотой век” капитализма (1950-1970-е гг.). Роль США в мировой экономике
10. Интеграционные процессы в Европе
11. Деколонизация и формирование новых государств Востока
12. Экономическое развитие и модернизация Востока
13. Внутренняя политика Николая II с 1894-1905 гг.
14. Крестьянский вопрос и политика правительства в аграрном вопросе
15. Политические партии в начале XX в.
16. Революция 1905-1907 гг.
17. Деятельность I Государственной думы
18. Деятельность II Государственной думы
19. Значение и роль революции 1905-1907 гг.
20. Внутренняя политика в 1907-1914 гг.
21. Деятельность III Государственной думы

22. Столыпинская аграрная реформа
23. Основные направления внешней политики России в нач. XX в.
24. Русско-японская война 1904-1905 гг.
25. Балканские кризисы и образование военно- политических блоков
26. Причины Первой мировой войны и ее итоги
27. Внутреннее положение в России перед Февральской революцией
28. Февральская революция
29. События от февраля к октябрю 1917 г.
30. Формирование классовой системы общества в России
31. Политика Временного правительства
32. Деятельность Советов, роль большевиков в Советах
33. Корниловский мятеж
34. Октябрьский переворот 1917 г.
35. Утверждение власти большевиков в стране
36. Роспуск Учредительного собрания
37. Конституция РСФСР 1918 г.
38. Экономическая политика большевиков в 1918-1921 гг.
39. Брестский мир. Реакция российского общества
40. Причины Гражданской войны
41. Гражданская война. Причины победы большевиков
42. Новая экономическая политика 1921-1929 гг.
43. Политическая борьба за власть после смерти В.И.Ленина (1924г)
44. Образование СССР
45. Индустриализация: основные проблемы
46. Коллективизация и ее итоги
47. Конституция СССР 1936 г.
48. Борьба с инакомыслием и интеллигенцией в 1930-х гг. Репрессии
49. Отношение большевиков к религии
50. Внешняя политика СССР в 20–х гг.XX в.
51. Внешняя политика СССР в 30 –х гг.XX в.
52. Начало Великой Отечественной Войны 1941-1945гг.
53. Восстановление страны после ВОВ
54. Антигитлеровская коалиция
55. Политическая борьба за власть 1953-1956 гг.
56. Деятельность Н.С.Хрущева
57. «Перестройка»: цель, ее сущность и итоги
58. Внешняя политика СССР с 1953-1962
59. Деятельность И.Л.Брежнева
60. Внешняя политика СССР 1962-1985
61. Распад СССР и становление Российской Федерации
62. Российская Федерация с 1992 – 2014 гг
63. Российская Федерация и мировое сообщества: вызовы и решения XXI в.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**

МР. 01 МР. 04 МР. 05 МР. 09 ПРб. 01 ПРб. 04 ПРб. 09 ПРб. 10	Раздел 1 — Тема 2, Тема 3, Тема 6; Раздел 2 — Тема 8, Тема 12, Тема 15, Тема 17	Устный опрос; Деловая игра; Кейс-задания; Зачет; Фронтальная работа; Работа с исторической картой; Хронологический диктант
МР. 02 МР. 03 МР. 06 ПРб. 03 ПРб. 06 ПРб. 07	Раздел 1 — Тема 1, Тема 4; Раздел 2 — Тема 9, Тема 11, Тема 14, Тема 18	Практическая работа; Тестирование; Исторический диктант; Разноуровневые задания; Историческое эссе; Индивидуальный проект; Доклад
МР. 07 МР. 08 ПРб. 02 ПРб. 05 ПРб. 08 ПРб. 11	Раздел 1 — Тема 5, Тема 7; Раздел 2 — Тема 10, Тема 13, Тема 16, Тема 19, Тема 20.	Контрольная работа; Аннотация; Тезисы; План-конспект; Реферат; Анализ исторического источника

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНГО ПРЕДМЕТА
ОУП. 10 Обществознание
базовый уровень

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Обществознание» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре юриспруденции им. В.Г. Ермакова

Разработчик(и) рабочей программы:
Числов Александр Геннадьевич преподаватель кафедры юриспруденции им В.Г. Ермакова ЕГУ им. И.А. Бунина.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 202
2. Структура и содержание учебного предмета. 207
3. Условия реализации программы учебного предмета 211
4. Контроль и оценка результатов освоения 212

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Обществознание» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Обществознание»: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Русский язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету «Обществознание» (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;
ПРб 02	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); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
ПРб 03	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);

ПРб 04	совершенствование умений 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);
ПРб 05	обобщение знаний 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 существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;
ПРб 06	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах 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;
ПРб 07	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);
ПРб 08	обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
ПРб 09	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ПРб 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;
ПРб 11	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;
ПРб 12	владение 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**44**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	**6**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Человек в обществе.		**6**
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества.	**Основное содержание**	***2***
	Общества как система. Общественные отношения. Информационное общество и его особенности. Социальные институты в обществе. Многообразие общественного развития. Общественный прогресс и его последствия.	***1***

	Практические занятия:	
	Практическая работа. Роль массовых коммуникаций в современном обществе. Глобализация и ее противоречия.	*1*
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность.	**Основное содержание**	***2***
	Личность в современном обществе. Становление личности в процессе социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Деятельность человека.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Самосознание и социальное поведение.	*1*
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Основное содержание**	***2***
	Познавательная деятельность человека. Истина и ее критерии. Научное познание.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Свобода и необходимость в деятельности человека.	*1*
Раздел 2. Духовная культура		**6**
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Основное содержание**	***2***
	Духовная деятельность человека. Культура и ее формы. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Гражданственность и патриотизм.	*1*
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире.	**Основное содержание**	***2***
	Наука и ее функции. Роль науки в современном обществе Образование в современном обществе. Основные направления развития образования в Российской Федерации.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Особенности науки и образования в Российской Федерации.	*1*
Тема 2.3. Религия. Искусство.	**Основное содержание**	***2***
	Религия и ее роль в жизни человека и общества. Мировые и национальные религии. Искусство. Виды искусства, характеристика.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования и искусства.	*1*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**8**
Тема 3.1. Экономика-основа	**Основное содержание**	***2***
	Экономика - основа жизнедеятельности общества. Макроэкономические показатели и качество жизни.	*1*

жизнедеятельности общества. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Экономика как наука. Экономические системы. Экономический рост. Рыночные отношения в экономике. Рыночные механизмы. Рынки.	
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Экономический цикл. Государственное регулирование рынков. Особенности рыночных отношений в современной экономике	*1*
Тема 3.2. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.	**Основное содержание**	***4***
	Рынок труда Рациональное экономическое поведение. Финансовый рынок и финансовые институты Банковская система. Мировая экономика.	*2*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Экономическая деятельность. Особенности международной торговли. Инфляция.	*2*
Тема 3.3. Экономика и государство. Предприятия в экономике	**Основное содержание**	***2***
	Экономика предприятия. Факторы производства. Предпринимательская деятельность. Экономика и государство. Налоги и налоговая система Российской Федерации.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Государственное регулирование экономики. Бюджетная политика. Эффективность предприятия.	*1*
Раздел 4. Социальная сфера		**8**
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.	**Основное содержание**	***2***
	Социальная структура общества. Социальная стратификация российского общества. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения.	*1*
	Практические занятия:	
	Социальная структура общества. Социальная мобильность и его виды.	*1*
Тема 4.2. Семья в современном мире.	**Основное содержание**	***2***
	Семья как социальный институт. Семья и семейные ценности.	*1*
	Практические занятия:	
	Особенности семейных ценностей в Российской Федерации и в зарубежных странах.	*1*
Раздел 5. Политическая сфера.		*6*
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система.	**Основное содержание**	*2*
	Политическая власть и политические отношения. Политическая система. Государство Российская Федерация. Формы государства. Основы конституционного строя Российской Федерации.	*1*
	Практические занятия:	
	Государство – основной институт политической системы. Политические институты. Государственное управление Российской Федерации. Национальная	*1*

	безопасность.	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники.	**Основное содержание**	*4*
	Политическая культура общества и личности. Политический процесс. Участники политического процесса. Политические партии. Типы избирательных систем. Избирательная система Российской Федерации	*2*
	Практические занятия:	
	Политическая культура общества и личности. Политический процесс. Политическая идеология. Политическая элита. Политическое лидерство	*2*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		*10*
Тема 6.1.Право в системе социальных норм. Основы конституционного права Российской Федерации.	**Основное содержание**	*2*
	Система права. Правовые отношения. Правонарушение и юридическая ответственность. Конституция Российской Федерации. Механизмы защиты прав человека.	*1*
	Практические занятия:	
	Конституционные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.	*1*
Тема 6.2. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Основное содержание**	*4*
	Правовое регулирование гражданских правоотношений. Правовое регулирование семейных правоотношений. Права и обязанности родителей и детей. Правовое регулирование трудовых правоотношений. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. Правовое регулирование образовательых правоотношений.	*2*
	Практические занятия:	
	Организационно-правовые формы юридических лиц. Права и обязанности родителей и детей.Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. Система образования в Российской Федерации.	*2*
Тема 6.3. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Основы процессуального права	**Основное содержание**	*4*
	Правовое регулирование налоговых правоотношений. Ответственность за налоговые правонарушения. Правовое регулирование административных правоотношений. Экологическое законодательство. Уголовное право. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Основные принципы гражданского процесса. Основные принципы административного процесса. Основные принципы уголовного процесса	*2*
	Практические занятия:	
	Права и обязанности налогоплательщиков. Основные принципы конституционного, арбитражного процессов.	*2*
Прикладной модуль. Профессионально-ориентированное содержание		*4*
Тема 2.2. Наука и образование в	**Основное содержание**	*2*
	Профессиональное образование в сфере технологий	

современном мире.	продуктов питания из растительного сырья. Роль и значение непрерывности образования	
Тема 3.2 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.	**Практические занятия:**	
	Практическая занятие. Спрос на труд и его факторы в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья. Безработица в профессиональной деятельности: признаки, процентное соотношение, факторы, влияющие на ее формирование.	*1*
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе.	**Практические занятия:**	
	Практическое занятие. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	*1*
Тема 6.2. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Практические занятия:**	
	Практическое занятие. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	*2*
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		*2*
	Всего:	*44*

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете обществознания.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Обществознание : 10-й класс : базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. Москва : Просвещение, 2024. 287 с.
2. Обществознание : 11-й класс : базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой Москва : Просвещение, 2024. 288 с.

Дополнительные источники:

1. Клокова, Л. И. Обществознание : учебно-методическое пособие / Л. И. Клокова. — Воронеж : ВГАУ, 2025. — 117 с. — ISBN 978-5-7267-1469-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/513726 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Обществознание : учебное пособие / О. М. Холодов, В. И. Прошукайло, В. А. Пискотин, В. М. Лихачева. — Воронеж : ВГАС, 2025. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508086 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru
Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Программное обеспечение (при необходимости)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1. Общество как система. Общественные отношения. Информационное общество и его особенности.
2. Социальные институты в обществе.
3. Многообразие общественного развития. Общественный прогресс и его последствия.
4. Личность в современном обществе. Становление личности в процессе социализации.
5. Общественное и индивидуальное сознание.
6. Деятельность человека. Познавательная деятельность человека.
7. Истина и ее критерии. Научное познание.
8. Духовная деятельность человека. Культура и ее формы.
9. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.
10. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали.
11. Наука и ее функции. Роль науки в современном обществе

12. Образование в современном обществе. Основные направления развития образования в Российской Федерации.
13. Религия и ее роль в жизни человека и общества.
14. Мировые и национальные религии.
15. Искусство. Виды искусства, характеристика.
16. Экономика - основа жизнедеятельности общества.
17. Макроэкономические показатели и качество жизни.
18. Экономика как наука. Экономические системы.
19. Рыночные отношения в экономике. Рыночные механизмы.
20. Рынок труда. Рациональное экономическое поведение.
21.Финансовый рынок и финансовые институты
22. Банковская система.
23.Мировая экономика.
24. Экономика предприятия.
25. Факторы производства.
26. Предпринимательская деятельность.
27. Экономика и государство.
28. Налоги и налоговая система Российской Федерации
29. Социальная структура общества.
30. Социальная стратификация российского общества.
31. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения.
32. Семья как социальный институт. Семья и семейные ценности.
33. Политическая власть и политические отношения.
34. Политическая система. Формы государства.
35. Основы конституционного строя Россиискоой Федерации.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 5 Темы 5.1-5.2 Р.6 Темы 6.1-6.3 Р 7 Темы 7.1-7.4 П-о/	Устный опрос Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение тестовых заданий Эссе Сообщения
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р.6 Темы 6.1-6.3 Р 7 Темы 7.1-7.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Кейс-задания Сообщения Выполнение тестовых заданий

МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 Р 7 Темы 7.1-7.4 П-о/	Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение тестовых заданий
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 6 Темы 6.1-6.3 Р 7 Темы 7.1-7.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Сообщения

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.11 География
(базовый уровень)

19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «География» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре химико-биологических дисциплин и фармакологии.

Разработчик(и) рабочей программы:

Масина Татьяна Алексеевна, преподаватель института СПО, кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 217
2. Структура и содержание учебного предмета. 222
3. Условия реализации программы учебного предмета 228
4. Контроль и оценка результатов освоения..... 230

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «География» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «География»: сформировать у обучающихся целостность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость; умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «География» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: саморегулирования, включающего самоконтроль, умение приниматьответственность за свое поведение, способность адоптироваться 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.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "География" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
ПРб 02	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
ПРб 03	сформированность 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 обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ПРб 04	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 05	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
ПРб 06	сформированность умений 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;
ПРб 07	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 08	сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

	объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 09	сформированность умений 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;
ПРб 10	сформированность знаний 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.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**44**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
индивидуальный проект *(да/нет*)	**нет**
Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. География как наука		**4**
Тема **1.1**.	**Основное содержание**	***2***

География как наука	Традиционные и новые методы исследований в географии. Источники географической информации. Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий. Географическая среда как геосистема. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, их последствия. Стратегия устойчивого развития. ООПТ. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	
	Практическая работа. Определение целей и задач учебного исследования, природными явлениями связанного и (или) с опасными глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)	
Раздел 2. Общая характеристика мира		**14**
Тема **2.1.** Природные ресурсы	**Основное содержание**	***2***
	Природные ресурсы и их виды. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.	
	Практические занятия:	**2**
	Практическая работа. Оценка природно-ресурсного (по выбору) капитала одной из стран по источникам географической информации.	
	Практическая работа. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	
Тема **2.2.** Геополитика	**Основное содержание**	***2***
	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства. Политико-географическое положение (ПГП). Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное устройство. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	
Тема **2.3.** Население	**Основное содержание**	***2***
	Численность населения мира. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы. Демографическая политика и её направления. Теория демографического перехода. Возрастной и половой состав населения мира.	
	Структура занятости населения. Этнический и религиозный состав населения. Религии. География	

	культуры в системе географических наук. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Урбанизация. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения, показатели. ИЧР.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира.	
	Практическая работа. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения.	
	Практическая работа. Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид.	
	Практическая работа. Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации.	
	Практическая работа. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	
	Практическая работа. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации.	
Тема **2.4**. Мировое хозяйство	**Основное содержание**	***2***
	Мировое хозяйство: определение и состав. Отраслевая, территориальная и функциональная структура. Международное географическое разделение труда (МГРТ). Отрасли международной специализации. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Международная экономическая интеграция (МЭИ). Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Роль транснациональных корпораций (ТНК) в современной мировой экономике. Роль и место России в МГРТ.	
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс (ТЭК) мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Роль России.	
	Металлургия мира. Географические особенности	

	сырьевой базы. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции чёрных и цветных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.	
	Химическая промышленность. Ведущие страны производители и экспортёры продукции. Лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны - производители продукции и влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство и животноводство. География. Ведущие экспортёры и импортёры. Влияние на окружающую среду.	
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР). Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм.	
	Практические занятия:	**2**
	Практическая работа. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран.	
	Практическая работа. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.	
	Практическая работа. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».	
Раздел 3. Региональная характеристика мира		**20**
Тема **3.1**. Зарубежная Европа	**Основное содержание**	***2***
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Зарубежная Европа: состав, общая характеристика. Геополитические проблемы региона. Северная, Западная, Южная, Восточная Европа: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегиона.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации.	
Тема **3.2**.	**Основное содержание**	**2**

Зарубежная Азия	Зарубежная Азия: состав, общая экономико-географическая характеристика. Юго-Западная Азия. Иран: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Южная Азия. Индия: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Центральная Азия: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегиона. Современные проблемы. Юго-Восточная Азия: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегиона. Современные проблемы. Восточная Азия. Китай: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Япония: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии).	
	Практические занятия:	**2**
	Практическая работа. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	
Тема **3.3.** Америка	**Основное содержание**	**2**
	Америка. Субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка: общая экономико-географическая характеристика. Субрегионы Америки. Особенности ресурсного капитала, населения и хозяйства. США: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Канада: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Мексика: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Бразилия: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Особенности территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт.	
Тема **3.4.** Африка	**Основное содержание**	***2***
	Африка: состав (субрегионы), общая экономико-географическая характеристика. Особенности. Экономические и социальные проблемы субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африке. Северная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства Алжира и Египта.	

	Южная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства ЮАР. Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства Нигерии.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	
Тема **3.5.** Австралия и Океания	**Основное содержание**	***2***
	Австралия и Океания: особенности географического положения Австралийского Союза: главные Факторы размещения населения и развития хозяйства. Место в МГРТ. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в МГРТ.	
	Контрольная работа:	***2***
Раздел 4. Россия в современном мире		***4***
Тема **4.1.** Россия в современном мире	**Основное содержание**	***2***
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития экономики России.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	
Раздел 5. Глобальные проблемы человечества		***2***
Тема **5.1.** Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	***2***
	Группы глобальных проблем. Геополитические проблемы. Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения. Роль России в их решении.	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	***44***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете географии.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов 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);
- для выполнения практических заданий студентам необходимо иметь простой и цветные карандаши, линейку, ластик, циркуль, транспортир и калькулятор;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Кузнецов А.П., Ким Э.В. "Издательство "Просвещение", 2024.

Дополнительные источники:

1. География России. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник и практикум для среднего общего образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16446-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568409

2. География России. Избранные труды / В. Н. Татищев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 181 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08848-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565249

3. География. Практические работы : учебное пособие для СПО / В. А. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-49230-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414815

4. География. Практические работы : учебное пособие для СПО / В. А. Кузнецова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 44 с. — ISBN 978-5-507-52149-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440210

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Электронное приложение к учебнику «География» для 10-11 класса - https://русское-слово.рф/catalog/catalogs/besplatnye-izdaniya/multimediynye-prilozheniya/geografiya/

Цифровые образовательные ресурсы «виртуальная школа Кирилла и Мефодия» (методические материалы, электронные энциклопедии, интерактивные упражнения). https://km-school.ru/r1/media/index.asp

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

4.1. Перечень теоретических вопросов к зачету по дисциплине

ОУП.11 «География»

1. Какова история формирования и развития современной политической карты мира? Причины сдвигов на политической карте мира?
2. Какие типологические черты стран могут быть использованы при их классификации по уровню социально-экономического развития?
3. Классификация стран по площади, численности населения и географическому положению?
4. Классификация стран по форме правления и форме АТД.
5. Что называют природными ресурсами? Какие принципы являются основой различных классификаций природных ресурсов?
6. В чем заключается рациональное использование возобновимых и невозобновимых природных ресурсов?
7. Что такое ресурсообеспеченность и в чем она выражается?
8. Что изучает наука демография? Назовите стадии демографического перехода.
9. Воспроизводство населения: понятие и два типа.
10. Демографическая политика и ее особенности в разных странах.
11. Половой состав населения Земли.
12. Размещение населения по планете.
13. На какие возрастные группы принято делить население? Почему в большинстве стран и регионов мира в структуре населения пожилой возрастной группы преобладают женщины?
14. Этнический состав населения. На какие группы делятся все страны мира по особенностям своего национального состава.
15. Религиозный состав населения Земли.
16. В чем сущность научно-технической революции? Какие характерные черты современной научно-технической революции вы можете выделить?
17. Составные части НТР.
18. Мировое хозяйство и его модели.
19. Отрасль международной специализации и условия, необходимые для ее возникновения.
20. Международная экономическая интеграция и ее виды: региональная, и Отраслевая.
21. Топливная промышленность и электроэнергетика мира. Металлургия мира.
22. Химическая, лесная и легкая промышленность мира.
23. Сельское хозяйство мира.
24. Глобальные проблемы человечества: экологическая проблема и пути ее решения.
25. Глобальные проблемы человечества: продовольственная проблема пути ее Решения.
26. Глобальные проблемы человечества: энергетическая и сырьевая проблема пути ее решения.
27. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы.
28. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии.
29. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки.
30. Общая характеристика населения и хозяйства США.
31. Общая характеристика населения и хозяйства стран Латинской Америки.
32. Общая характеристика населения и хозяйства Австралии.

4.2. Примерный перечень практических заданий к зачету по дисциплине ОУП.11 «География»

№ 1.
Что из перечисленного является формой административно-территориального устройства?
1. федерация
2. республика
3. колония
4. монархия

№ 2.
О каком этапе формирования политической карты мира идёт речь: «Характеризуется Великими географическими открытиями и разделом мира на колониальные империи»?
1. древний
2. средневековый
3. новый
4. новейший

№ 3.
Расположите государства Евразии в порядке их размещения с запада на восток.
1. Япония
2. Испания
3. ФРГ
4. Польша

№ 4.
Расположите последовательность стран в порядке увеличения их площади:
1. Канада
2. Россия
3. США
4. Китай
5. Бразилия

№ 5.
Расположите последовательность стран в порядке увеличения численности населения в них:
1. Россия
2. Бразилия
3. Китай
4. США
5. Япония

№ 6.
Установите соответствие между государствами и типологическими группами, к которым они относятся

1. Канада	А. новые индустриальные страны
2. Таиланд	Б. «Большая семёрка»
3. Вьетнам	В. Социалистические страны
4. Оман	Г. Нефтедобывающие страны

№ 7.
Установите соответствие между странами и их характеристиками

1. Австралия	А. республика
2. Ватикан	Б. колония
3. Мозамбик	В. теократическая монархия
4. Гибралтар	Г. член Британского Содружества

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 03, МР 04, МР 07, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 07	Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., Р 2, Темы 2.2., 2.4.	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 02, МР 03, МР 05, МР 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 08	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.1., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
МР 06, МР 08, МР 09, ПРб 01, ПРб 05, ПРб 10,	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.4., Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 09 ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10	Р 4, Темы 4.1. Р 5, Темы 5.1.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.12Физическая культура»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Шевяков Андрей Николаевич, преподаватель кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 236
2. Структура и содержание учебного предмета.....240
3. Условия реализации программы учебного предмета.....245
4. Контроль и оценка результатов освоения 246

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательнымучебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Физическая культура» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР)и предметныхрезультатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
	Познавательные универсальные учебные действия (УУД)
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету «Физическая культура» (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга
ПРб 02	владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья,

	поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью
ПРб 03	владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств
ПРб 04	владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ПРб 05	владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
ПРб 06	Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, ловкости и гибкости)

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**76**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	76
2. Профессионально ориентированное содержание	**2**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**нет**

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		**12**
Тема 1.1.Совершенствование техники бега на короткие дистанции,	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Биомеханические основы техники бега;	*2*

технике спортивной ходьбы	техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	
Тема 1.2Совершенствование техники длительного бега	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	*2*
Тема 1.3.Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	*2*
Тема 1.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	*2*
Тема 1.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Основное содержание**	***4***
	Практические занятия:	*4*
	Практическая работа. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	
Раздел 2. Волейбол		**12**
Тема 2.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	*2*
Тема 2.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	*2*
Тема 2.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	*2*
Тема 2.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	***2***
	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару	*2*
Тема 2.5. Тактика игры в защите и нападении	**Основное содержание**	***1***
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча	*1*
Тема 2.6. Основы методики	**Основное содержание**	***1***

судейства.	**Практические занятия:**	*1*
	Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе	*1*
Тема 2.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах	*1*
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола	*1*
Раздел 3. Баскетбол		**12**
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	*2*
Тема 3.2 Передачи мяча. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса	*2*
Тема 3.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Основное содержание**	***2***
		2
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	*2*
Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	*2*
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола	*1*
	Практическое занятие. Игра по правилам	*1*
Тема 3.6. Практика судейства в баскетболе	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Практика в судействе соревнований по баскетболу	*1*
	Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	*1*
Раздел 4. Гимнастика		***12***
Тема 4.1. Строевые приемы	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов	*2*
Тема 4.2. Техника	**Основное содержание**	***2***

акробатических упражнений	**Практические занятия:**	*2*
	Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений	*2*
Тема 4.3 Упражнения на брусьях (юноши).	**Основное содержание**	***2***
	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	
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений на брусьях	*1*
Тема 4.3 Упражнения на бревне (девушки).	**Основное содержание**	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений.	*1*
Тема 4.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Основное содержание**	*6*
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений;основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	
	Практические занятия:	***6***
	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ	*2*
	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	*2*
	Практическое занятие. Контроль комбинации на бревне, брусьях.	*2*
Раздел 5. Бадминтон		***12***
Тема. 5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	*2*
Тема 5.2. Подачи	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка подач	*2*
Тема 5.3. Нападающий удар	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»	*2*
Тема 5.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Основное содержание**	***6***
	Практические занятия:	*6*
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	*6*
Раздел 6. Настольный теннис		***8***
Тема 6.1. Настольный теннис	**Основное содержание**	***8***
	Практические занятия:	*8*

	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра	*8*
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		***2***
Тема. 7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Основное содержание**	
	Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда.	
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	*2*
Раздел 8. Национальные виды спорта		***8***
Тема 8.1 Техника выполнения броска биты в городках	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Имитация и выполнение основного броска битыв замедленном темпе	*2*
	Практическое занятие. Выполнение основного броска битыв центр города с 12 и 6 метров	*2*
	Практическое занятие. Выбивание фигур: «Пушка», «Вилка», «Звезда», «Стрела».	*2*
	Упрощенная игра с использованием 4 -х изученных фигур	*2*
Промежуточная аттестация (Экзамен)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется вспортивном зале, стадионе

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

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Спортивное оборудование: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура: базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И. Лях. — Москва : Просвещение, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-09-114122-1.

2. Физическая культура: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования. Борисова М.М. 1-е издание; Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр «Академия» , 2024 – 160 с

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, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535163
2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544814
3. Самостоятельная работа обучающихся института СПО по дисциплине «Физическая культура»: учебно-методическое пособие. / А.Н Шевяков, В.И.Лавриненко, С.Н.Александров, О.П.Андрущенко – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А.Бунина, - 2024. - 132 с.: ил
4. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542058

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.
2. Методика самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.
3. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.
4. Техника беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4´100 м, 4´400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).
5. Техника выполнения: прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.
6. Техника метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

7. Основные игровые элементы баскетбола. Правила соревнований по игровому виду спорта.
8. Развитие личных качеств: развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.
9. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.
10. Техника игровых элементов.
11. Техника самоконтроля при занятиях
12. Оказание первой помощи при травмах в игровой ситуации.
13. Техника общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки)
14. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.
15. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.
16. Техника выполнения: поднимания – опускания туловища из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены.
17. Техника выполнения: прыжков со скакалкой, упражнения с гирей: махи с перехватом, толчок.
18. Техника лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.
19. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.
20. Элементы тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 04, МР 05, МР 09, ПРб 01,ПРб 02, ПРб 03,ПРб 04,ПРб 05, ПРб 06	Р1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5,	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04,ПРб 06	Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04,ПРб 06	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02,	Р 6, Тема 6.1	Тестирование Сдача контрольных нормативов

ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06		Рефераты
МР 02, МР 06, ПРб 05	Р 7, Тема 7.1	Рефераты Составление комплекса упражнений
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04,ПРб 06	Р 8, Тема 8.1	Рефераты

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины»
(базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре агроинженерных технологий и техносферной безопасности

Разработчик(и) рабочей программы:

Сазонов Анатолий Николаевич, преподаватель кафедры агроинженерных технологий и техносферной безопасности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 251
2. Структура и содержание учебного предмета.....255
3. Условия реализации программы учебного предмета.....267
4. Контроль и оценка результатов освоения 269

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» сформировать у обучающихся готовность к выполнению обязанности по защите Отечества и базовый уровень культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины»» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
	Познавательные универсальные учебные действия (УУД)
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности,

	навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Основы безопасности и защиты Родины" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;
ПРб 02	знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданин в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;
ПРб 03	сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;
ПРб 04	сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;
ПРб 05	сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;
ПРб 06	сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;
ПРб 07	сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

ПРб 08	сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
ПРб 09	сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях;
ПРб 10	сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
ПРб 11	овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
ПРб 12	знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;
ПРб 13	владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;
ПРб 14	знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
ПРб 15	сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

ПРб 16	сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**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**
1	**2**	**3**

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**
Тема **1.1**. Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности Государственная и общественная безопасность	**Основное содержание**	***1***
	Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов	
	Практические занятия:	***1***
	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	
Тема **1.2.** Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Основное содержание**	***1***
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.	
	Практические занятия:	***1***
	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности	
Раздел 2. Основы военной подготовки		**16**
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка). Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	**Основное содержание**	***1***
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	
	Практические занятия:	*2*
	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения.	

	Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	
Тема 2.2. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка). Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка).	**Основное содержание**	***1***
	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.	
	Практические занятия:	
	Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания.	*2*
Тема 2.3. Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство вооруженной борьбы (основы технической подготовки и связи). Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи).	**Основное содержание**	***1***
	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	
	Практические занятия:	*2*
	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	
Тема 2.4. Свойства местности и их применение в военном деле (военная 1топография). Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	**Основное содержание**	***1***
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	
	Практические занятия:	*2*
	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	

Тема 2.5. Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита). Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина). Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	**Основное содержание**	***2***
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах.	
	Практические занятия:	*2*
	Военно –учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка). Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**
Тема **3.1.** Современные представления о культуре безопасности. Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный	**Основное содержание**	***1***
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности	

подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	**Практические занятия:**	*1*
	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	
Прикладной модуль. Раздел 4. Безопасность в быту.		**2**
Тема **4.1.** Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях. Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Профессионально-ориентированное содержание**	***1***
	Профилактика и первая помощь при отравлениях. Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	
	Практические занятия:	*1*
	Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое).Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах. Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	
Раздел 5. Безопасность на транспорте		*2*
Тема **5.1.**	**Профессионально-ориентированное содержание**	***1***

Безопасность дорожного движения. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях. Безопасное поведение на разных видах транспорта	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю	
	Практические занятия:	*1*
	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников). Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	
Раздел 6.Безопасность в общественных местах		*2*
Тема **6.1**. Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера. Опасности криминального характера, меры защиты от них. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического	**Профессионально-ориентированное содержание**	*1*
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок;	

акта	взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, сли вы обнаружили потерявшегося человека	
	Практические занятия:	*1*
	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	
Раздел 7. Безопасность в природной среде		*5*
Тема **7.1**. Безопасность в природной среде. Выживание в автономных условиях Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	**Основное содержание**	*2*
	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS) Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении	
	Практические занятия:	*1*
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и	

	процессами	
Тема **7.2** Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара. Экологическая грамотность и разумное природопользование	**Основное содержание**	*1*
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	
	Практические занятия:	*1*
	Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		*6*
Тема **8.1.** Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни. Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями. Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации	**Основное содержание**	*4*
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества. Неинфекционные заболевания. Самые	

для сохранения здоровья Психическое здоровье и психологическое благополучие. Первая помощь пострадавшему.	распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	
	Практические занятия:	*2*
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	
Раздел 9. Безопасность в социуме		*2*
Тема 9.1. Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе. Конфликты и способы	**Основное содержание**	*1*
	Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в	

их разрешения Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия Способы психологического воздействия. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	
	Практические занятия:	*1*
	Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве		*2*
Тема 10.1. Безопасность в цифровой среде.	**Основное содержание**	*1*
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность,	

Опасности, связанные с использованием программного обеспечения Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде. Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ. Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	
	Практические занятия:	*1*
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве	
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризм		*2*
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Правила безопасного	**Основное содержание**	*1*
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения	

поведения при угрозе и совершении террористического акта. Противодействие экстремизму и терроризму	в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	
	Практические занятия:	*1*
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) 2 семестр		
	Всего:	***44***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете основы безопасности и защиты Родины.

Оборудование учебного кабинета:

• рабочие места по количеству обучающихся;

• рабочее место преподавателя;

• многофункциональный комплекс преподавателя;

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

• информационно-коммуникативные средства;

• экранно-звуковые пособия;

• 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» и др.;

• тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;

• имитаторы ранений и поражений;

• образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1,

общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

• учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности; • 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 пожаротушения (СП);

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

• макет автомата Калашникова;

• электронный стрелковый тренажер;

• обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования:/ Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащаулов В.К. и др. - в 2 частях; 1-е издание. Часть 1..- Москва: Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2024
2. Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Шойгу Ю.С., Байбарина Е.Н., Зуев В.А. и др – .в 2 частях; 1-е издание. Часть 2. – Москва: Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2024
3. Дежурный Л.И. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и другие.– 1-е издание. – Москва: Акционерное общество "Издательство "Просвещение", 2025.

Дополнительные источники:

1. Резчиков Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 635 с.
2. Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2012.

3. Беляков Г.И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 529 с.
4. Беляков Г.И.Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 641 с.
5. Долгов В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для СПО. Издательство: Лань, 2022, – 188 с.
6. Ким С.В., Горский В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы. Учебник. Базовый уровень. Издательство: Вентана-Граф, 2020.
7. Ковальчук А.Н., Ковальчук Н.М. Основы безопасности жизнедеятельности Часть 1 Основы защиты населения и территорий от военных техногенных и природных. Издательство:Инфра-М, 2023. – 287 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. http://mil.ru — официальный сайт Министерства обороны Российской Федерации. www.mchs.gov.ru — официальный сайт МЧС России.
2. http://fcior.edu.ru/ — сайт Федерального центра информационно-образовательных ресурсов.
3. http://www.garant.ru — информационно-правовой портал «ГАРАНТ».
4. http://www.school-obz.org — сайт журнала МЧС России «Основы безопасности жизнедеятельности»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету

1. Определите роль Российской Федерации в современном мире и правовую основу её национальной безопасности.
2. Назовите основные принципы и национальные приоритеты обеспечения безопасности России.
3. Опишите взаимодействие личности, государства и общества при реализации национальных приоритетов.
4. Перечислите задачи и сферу ответственности государственных служб безопасности *(МЧС, МВД, ФСБ)*.
5. Укажите случаи, в которых граждане должны обращаться в государственные службы безопасности.
6. Раскройте роль общественных институтов в обеспечении безопасности населения.
7. Дайте определение Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций *(РСЧС)* и опишите её структуру.
8. Охарактеризуйте режимы функционирования РСЧС и условия их введения.
9. Сформулируйте права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций и гражданской обороны.
10. Раскройте понятие «культура безопасности» и обоснуйте её важность для общества.

11. Проведите различие между понятиями «опасность», «риск», «безопасность» и «угроза».
12. Установите отличие опасной ситуации от чрезвычайной ситуации.
13. Раскройте связь виктимного поведения с безопасностью человека.
14. Перечислите общие правила безопасного поведения в различных ситуациях.
15. Охарактеризуйте уровни *(индивидуальный, групповой, государственный)*, на которых решается задача обеспечения безопасности.
16. Назовите основные источники опасности в быту.
17. Укажите причины и меры профилактики бытовых отравлений.
18. Опишите порядок оказания первой помощи при бытовых отравлениях.
19. Сформулируйте правила безопасного поведения для предотвращения бытовых травм.
20. Изложите порядок оказания первой помощи при ушибах, переломах и кровотечениях.
21. Перечислите основные правила пожарной безопасности в быту.
22. Дайте определение термических и химических ожогов и опишите первую помощь при них.
23. Сформулируйте правила обращения с газовыми и электрическими приборами.
24. Опишите порядок проведения сердечно-лёгочной реанимации.
25. Назовите факторы, влияющие на здоровье человека, и раскройте понятие здорового образа жизни.
26. Охарактеризуйте инфекционные заболевания, способы их распространения и меры профилактики.
27. Обоснуйте значение вакцинации для защиты от инфекционных заболеваний.
28. Дайте определение неинфекционных заболеваний и назовите основные факторы их риска.
29. Раскройте роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний.
30. Перечислите признаки состояний, требующих вызова скорой помощи, и основы оказания первой помощи.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 07, ПРб 13	Р 1, Темы 1.1.,1.2. Р2, Тема 21., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы. Темы индивидуальных проектов.
МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02,	Р 3 Темы 3.1, Р.4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1 Р 6 Тема 6.1	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования.

ПРб 08, ПРб 09, ПРб 1 4, ПРб 15, ПРб 16	Р 7 Тема 7.1, 7.2	Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы. Темы индивидуальных проектов.
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 09, ПРб 1 4,ПРб 16	Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1 Р 10 Тема 10.1	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы. Темы индивидуальных проектов.
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 08, ПРб 13, ПРб 14,ПРб 15, ПРб 16	Р 11 Тема 11.1	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы. Темы индивидуальных проектов.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП.01 Основы проектной деятельности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре химико-биологических дисциплин и фармакологии.

Разработчик рабочей программы:

Быков Александр Романович, преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 275
2. Структура и содержание учебного предмета. 279
3. Условия реализации программы учебного предмета 282
4. Контроль и оценка результатов освоения..... 283

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1.Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет ДУП.01 Основы проектной деятельности является дополнительным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2.Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Целью изучения дисциплины является развитие у обучающихся навыков проектной, учебно – исследовательской и научно-исследовательской деятельности, приобщение к научным знаниям и проектной работе, готовность и способность к разработке проектов различной направленности, проведению учебных исследований и научно-исследовательской работы

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Основы проектной деятельности» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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;

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Основы проектной деятельности" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений о структуре деятельности, в области проектно-исследовательских работ обучающихся;
ПРб 02	сформированность представлений о видах проектно-исследовательской деятельности;
ПРб 03	владение способами постановки цели и формулирования гипотезы исследования;
ПРб 04	владение основными способами поиска необходимой содержательной информации;
ПРб 05	сформированность представлений о правилах оформления библиографического списка;
ПРб 06	сформированность представлений о способах обработки и презентации полученных результатов;
ПРб 07	сформированность умения выделять объект и предмет исследовательской / проектной работы;
ПРб 08	сформированность умения определять цель и задачи исследовательской / проектной работы;
ПРб 09	сформированность умения составлять план исследовательской / проектной работы;
ПРб 10	сформированность умения формулировать выводы и делать обобщения по итогам выполненной работы;
ПРб 11	владение умением представлять результаты выполненной исследовательской и проектной работы;
ПРб 12	способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной и др. деятельности;
ПРб 13	способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта / исследования;
ПРб 14	владение умением использовать справочную, нормативную, правовую и иную документацию;
ПРб 15	владение знаниями по оформлению библиографии, цитат, ссылок, чертежей, схем, формул;
ПРб 16	способность представлять полученные результаты исследования в форме презентации;
ПРб 17	способность подготовки доклада, реферата, сообщения и др. творческих работ на основе полученных собственных материалов в ходе проектной / исследовательской деятельности.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**39**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**39**
в том числе:	
лекций	***17***
практические занятия	**22**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**-**
Итоговая аттестация в форме	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1 Требования к подготовке проекта			**6**		
Тема 1.1. Введение.	**Содержание учебного материала:**				
	1.	Цели и задачи изучения основы проектной деятельности в учреждениях среднего профессионального образования.	*3*	*2*	ОК1,2.3.4
	2.	Проектирование в профессиональной деятельности.			
	3.	Творческая и исследовательская деятельность и творческий проект.			
	4.	Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.			
Тема 1.2. Требования к проекту.	**Содержание учебного материала:**		3	2	ОК1,2,3.4
	1.	История проекта			
	2.	Требования к содержанию и направленности проекта			
	3.	Знакомство с особенностями организации работы над проектом			
	4.	Типы проектов. Виды проектов.			
	5.	Принципы работы в команде			
Раздел 2 Этапы работы над индивидуальным проектом			23		ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
Тема 2.1 Подготовительная работа	**Содержание учебного материала**		**2**	2	
	1.	Знакомство с Положением об индивидуальном проекте, критериями оценки проекта, выбор направления проектирования.			
	2.	Выбор темы**.**			
	3.	Требования к выбору и формулировке темы. Определение степени значимости темы проекта.			
	4.	Определение цели и задач.			
	5.	Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагание.			
	6.	Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы			
	7.	Актуальность и практическая значимость исследования.			
	Практические занятия:		4	2	
	1. Алгоритм выполнения проекта.				
	2. Типы проектов				
	3. Цель, задачи, актуальность проекта				
	4. Паспорт проекта (пояснительная записка)				
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**		**3**	2	ОК1,2.3.4,5,6,7,

Планирование проекта	1.	Планирование этапов выполнения проекта			8,9
	2.	Определение способов сбора и анализа информации, подбор способов решения, подбор необходимых материалов			
	3.	Определение способов сбора и анализа информации проведения исследования, методов исследования (статистических, экспериментальных, наблюдений и пр.);			
	4.	Представления результатов (формы проекта).			
Тема 2.3. Методика работы с источником информации	**Содержание учебного материала**			2	ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
	1.	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Информационные ресурсы (интернет - технологии) Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации	**2**		
Тема 2.4. Выполнение проекта	**Содержание учебного материала**				ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
	Практические занятия		4	2	
	1.Поэтапное выполнение исследовательских задач проекта. Сбор и уточнение информации (основные инструменты: интервью, опросы, наблюдения, эксперименты и т.п.); обсуждение методических аспектов и организация работы				
Тема 2.5. Обобщение исследовательского материала	**Содержание учебного материала**			*2*	ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
	Практические занятия		4		
	Работа над проектом.				
Тема 2.6. Заключительный этап:	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия				
	Оформление результатов презентации проекта		4		
Раздел 3 Подготовка к публичной защите проекта:			13		
	Практические занятия		4		ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
	Составление письменного отчета			*2*	
Тема 3.2.Общие требования к созданию презентации	**Содержание учебного материала**				
	Практические занятия		2		
	Презентация Проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint.			*2*	
Тема 3.2. Подготовка к защите проекта	**Содержание учебного материала**				ОК1,2.3.4,5,6,7, 8,9
	1.	Редактирование тезисов и подготовка демонстрационных материалов. Критерии оценки проектной деятельности.	2	*2*	
Дифференцированный зачет. Защита проектов			2		
Максимальная учебная нагрузка: **Обязательная учебная нагрузка:**			**39** **39**		

3. Условия реализации учебного предмета

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация учебной дисциплины требует **наличия учебного кабинета.**
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.
- учебно-методический комплект дисциплины.

Технические средства обучения:
- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- принтер;
- сканер;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Управление проектами: учебник / В.Н. Островская, Г.В. Воронцова, О.Н. Момотова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-4043-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114700 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Байбородова Л. В. Проектная деятельность школьников в разновозрастных группах: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Л. В. Байбородова, Л. Н. Серебренников. – М.: Просвещение, 2017. – 175 с. – (Работаем по новым стандартам).

Дополнительные источники:

1. Курсовое и дипломное проектирование: учеб. пособие / Н.П. Молоканова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 88 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1012518

Интернет-ресурсы:
http://eor.edu.ru, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
http://school-collection.edu.ru, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4.Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знания: – основы методологии проектной и исследовательской деятельности;	Практическая работа, устный контроль,
– структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;	Практическая работа, устный контроль,
– характерные признаки проектных и исследовательских работ;	Практическая работа, устный контроль,
определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;	Практическая работа, устный контроль,
– формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;	Практическая работа, устный контроль,
– требования, предъявляемые к защите проекта.	
Умения: – формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность;	Практическая работа, устный контроль,
– составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;	Практическая работа, устный контроль,
– выделять объект и предмет исследования;	Практическая работа, устный контроль,
– определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;	Практическая работа, устный контроль,
– работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать,	Практическая работа, устный контроль,
– оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;	Практическая работа, устный контроль,
– выбирать и применять на практике методы исследовательской работы;	Практическая работа, устный контроль,
– оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации);	Практическая работа, устный контроль,
- оформлять и защищать учебно-исследовательские . работы.	Практическая работа, устный контроль,

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Демонстрирует интерес к будущей профессии; – интересуется современными направления и перспективами развития швейной отрасли; – участвует в профессиональных декадах,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; самооценка, направленная на самостоятельную оценку

	конкурсах, олимпиадах, конференциях и др.	студентом результатов деятельности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– Обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов. – демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента; экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– Демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; диагностика , направленная на выявление типовых способов принятия решений; кейс-метод, направленный на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития	– Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников; социометрия, направленная на оценку командного взаимодействия и ролей участников.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– Проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; метод обобщения независимых характеристик, направленный на оценку данных, полученных в

		результате наблюдения за деятельностью студента в различных ситуациях; работа проектных групп, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– Планирует повышение личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; деловая характеристика, направленная на оценку и фиксацию достигнутого уровня общих компетенций; анализ достижений, направленная на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития студента.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик; качественная оценка, направленная на оценку уровня общих компетенций по таким параметрам как уровень сложности решаемых задач, отбор методов решения задач, соотнесение идеального и реального конечного результата деятельности; приемы решения задач, направленные на оценку навыков решения задач с использованием инновационных приемов и методов.

4.2. Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету

Тест

Вариант I

1. Основоположником метода проектов в обучении был:

а. К.Д. Ушинский;
б. Дж. Дьюи;
в. Дж. Джонсон;
г. Коллингс.

2. Какое из приведённых определений проекта верно:

а. Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;
б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;

в. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;
г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

3. Соотнесите определения и типы проектов:

Определения	**Типы проектов**
а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;	1. социальный проект;
б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.	2. учебный проект;
в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;	3. телекоммуникационный проект.

4. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:
а. Глагол;
б. Прилагательное;
в. Существительное;
г. Наречие.

5. Задачи проекта – это:
а. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;
б. Цели проекта;
в. Результат проекта
г. Путь создания проектной папки.

6. Соотнесите этапы работы над проектом с содержанием деятельности:

Этапы работы над проектом	Содержание деятельности
а. Погружение в проект.	1.Рефлексия.
б. Организационный	2. Поиск необходимой информации; сбор данных, изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач; изучение соответствующей литературы, проведение опроса, анкетирования по изучаемой проблеме и т.д.; изготовление продукта.
в. Осуществление деятельности.	3. Формулируются проблемы, которые будут разрешены в ходе проектной деятельности.
г. Оформление результатов проекта и презентация	4. Способы обработки полученных данных; демонстрация творческой работы.
д. Обсуждение полученных результатов.	5. Определение направления работы, распределение ролей; формулировка задачи для каждой группы; способы источников информации по каждому направлению; составление детального плана работы.

7**. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:**
а. Смешанные;
б. Краткосрочные;
в. Годичные
г. Мини-проекты.

8. Результатами (результатом) осуществления проекта является (являются):
а. Формирование специфических умений и навыков проектирования;
б. Личностное развитие обучающихся (проектантов);
в. Подготовленный продукт работы над проектом;
г. Все вышеназванные варианты.

9. Непосредственное решение реальной прикладной задачи и получение социально- значимого результата – это особенности…
а. прикладного проекта,
б. информационного проекта
в. исследовательского проекта

10. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта
а. цель включает много задач,
б. цель не предполагает результат,
в. цель не содержит научных терминов.

Тест

Вариант II

1 Деятельность - связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов - это...?

А. исследовательская деятельность
Б. научная деятельность
В. проектная работа
Г. познавательная деятельность

2. Слово «проект» в буквальном переводе обозначает :
а. самый главный,
б. предшествующий действию,
в. брошенный вперед.

3. Сбор информации о каком-либо объекте или явлении, анализ, обобщение информации включает:
а. прикладной проект,
б. информационный проект
в. творческий проект

4. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности.

Этап	**Деятельность**
А. Мотивационный	1.Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив
Б. Планирование	2.Постановка проблемы, определение темы и целей проекта
В. Информационно-аналитический	3.Обработка полученной информации, отбор. Решение промежуточных задач. Формулировка выводов.
Г. Выполнение проекта	4.Обсуждение плана действий. Обмен мнениями и согласование интересов. Выдвижение первичных идей и разрешение спорных вопросов; распределение ролей.
Д. Заключительный (защита проекта)	5.Анализ выполнения проекта.

Е. Рефлексивный	6.Представление полученных результатов, демонстрация приобретенных знаний и умений.

5. Выберите лишнее. Виды проектов по доминирующей роли обучающихся:
а. поисковый;
б. ролевой;
в. информационный;
г. творческий.

6. Установите последовательность деятельности в процессе работы над проектом.
а) исправлять ошибки;
б) выдвигать идеи и выполнять эскизы;
в) подбирать материалы и инструменты;
г) подсчитывать затраты;
д) оценивать свою работу;
е) организовывать своё рабочее место;
ж) изготовлять вещисвоими руками.

7. Выберите правильное выражение
а. цель проекта может быть неконкретной и иметь различное понимание;
б. ошибка в постановке цели проекта не влияет на результат;
в. достижимость цели проекта обозначает, что она должна быть реалистичной.

8. Соотнесите определения и типы проектов:

Определения	**Типы проектов**
а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;	1. социальный проект;
б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.	2. учебный проект;
в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;	3. телекоммуникационный проект.

9. Компонентами творческой деятельности являются:
А. интуиция,
Б. фантазия,
В. воображение,
Г. строгое следование инструкции.

10.Выберите лишнее. Типы проектов по содержанию:
А. монопредметный,
Б. деятельностный,
В. индивидуальный,
Г. метапредметный.

4.3. Система оценивания

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	Не оценивается

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.15
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебного предмета «ДУП.02 Введение в профессию «Техник-технолог»»

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в профессию «Техник-технолог» в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Методические рекомендации по разработке (актуализации) примерных образовательных программ по новым и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2023).

Разработчик(и) рабочей программы:

Барышникова А.В., старший преподаватель кафедры агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 293
2. Структура и содержание учебного предмета. 295
3. Условия реализации программы учебного предмета 299
4. Контроль и оценка результатов освоения..... 300

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Введение в специальность техник-технолог» является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: формирование у студентов универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС, предполагающих целенаправленное и последовательное формирование знаний и умений по технологиям хранения и переработки продукции растениеводства

Задачи дисциплины:

- изучить пути снижения потерь и повышения качества продукции растениеводства;
- ознакомиться с промышленными кондициями на перерабатываемое сырье, с ассортиментом и качеством продукции переработки, основным технологическим оборудованием и технологиями переработки;
- изучить основные мероприятия по подготовке продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения; - изучить методики проведения количественно-качественного учета зерна, плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;
- ознакомиться с основными типами хранилищ для зерна и плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность техник-технолог»" обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

***личностных*:**

– Обучающиеся осознают важность выбранной профессии, понимают роль технолога в производственном процессе и начинают формировать профессиональное мировоззрение;

– планирование рабочего времени, организации труда и соблюдения технологических норм и правил безопасности;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

***метапредметных*:**

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных*:**

– понимание базовых терминов и определений, используемых в профессиональной деятельности техники-технолога, такие как технология производства, материалы, оборудование, технологические процессы и нормы безопасности труда;

– определение особенности своей будущей работы — от планирования технологических процессов до контроля качества продукции и соблюдения стандартов предприятия;

– обладание знаниями нормативной документации, регулирующей деятельность специалистов данной сферы (стандарты ГОСТ, технические регламенты, санитарные правила);

– оценивание этапов технологического процесса, выявлять проблемы и предлагать пути их решения, исходя из теоретической подготовки и анализа ситуации;

– владение методами чтения чертежей, схем, инструкций и другой технической документации, необходимой для понимания производственных процессов;

– владение простейшими расчетами, необходимыми для оценки материалов, производительности оборудования и экономии ресурсов;

– освоение требований по охране труда, пожарной безопасности и экологии на производстве владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования.

– В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**

ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ПК. 4.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары, вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции, определять потребности в рабочей силе, вести учет рабочего времени	учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья, основы производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, нормы времени и выработки по технологическим операциям

2. Структура и содержание учебного предмета

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	
в т.ч.	
1. Основное содержание	**117**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	78
2. Профессионально ориентированное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
индивидуальный проект*(да/нет*)	нет
Промежуточная аттестация (экзамен)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Основные понятия, принципы, направления анализа рынка труда. Компетенции в сфере работы с информацией.		**43**
Тема 1.1. Современная ситуация на региональном рынке труда.	**Основное содержание**	**3**
	Входной контроль. Общая характеристика экономического потенциала региона. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда. Состояние занятости населения в отрасли сферы услуг.	
	В том числе практических занятий	**6**
	Извлечение и первичная обработка информации	
Тема 1. 2. Профессиональная деятельность и карьера. Извлечение и первичная обработка информации.	**Основное содержание**	**8**
	Профессиональная деятельность: ее типы, виды, режимы. Профессиональная деятельность в государственном секторе и на негосударственных предприятиях. Характеристика профессий с точки зрения гарантии трудоустройства. «Вечные» профессии и специальности (обслуживающие насущные потребности человека). «Сквозные» (распространенные) профессии и специальности . « Дефицитные» профессии и специальности. « Перспективные» профессии и специальности. «Свободные» профессии и специальности (для режима самозанятости). Понятие «профессиональная карьера». Типы и виды профессиональных карьер.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Извлечение информации по одному или нескольким основаниям, группировка информации. Составление и чтение схем.	
Тема 1. 3. Технология трудоустройст-ва.	**Основное содержание**	**2**
	Возможные варианты трудоустройства по профессии.. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности. Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	
	В том числе практических занятий	**4**

	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства.	
Тема 1.4. Адаптация на рабочем месте. Обработка информации	**Основное содержание**	**2**
	Понятие «адаптации». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.	
	В том числе практических занятий	**10**
	Обработка информации определение тезиса /вывода и аргументов в источнике. Анализ аргументации: определение ошибок в отношении тезиса и аргументов. Вывод на основе заданных посылок. Применение техник опровержения, сравнительный анализ по заданным критериям.	
Раздел 2. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Навыки решения проблем.		**26**
Тема 2.1. Введение в теорию и практику. Планирование деятельности и ресурсов.	**Основное содержание**	**4**
	Понятие «проблема». Виды и типы проблем в разных сферах жизнедеятельности человека: социальная, научная, техническая, обыденная. Способы постановки проблемы. Описание и оценка проблемы. Отработка умений «видения» и «обозначения» проблем в разных сферах жизнедеятельности человека. Планирование собственной деятельности. Способности, возможности, наклонности.	
	В том числе практических занятий	**10**
	Планирование деятельности и ресурсов составление плана деятельности на основе заданной технологии. Определение перечня ресурсов. Проведение количественной и качественной характеристики и обоснования ресурсов. Анализ альтернативных ресурсов.	
Тема 2.2. Способы постановки проблемы. Этапы и процесс разрешения проблем. Анализ. Контроль. Оценка.	**Основное содержание**	**4**
	Анализ ситуации. Формулировка и постановка проблемы. Сбор данных, необходимых для решения проблем. Выбор способов решения проблемы. Составление плана их разрешения. Осуществление плана деятельности. Оценка решения. Проверка результатов. Коррекция. Анализ собственной деятельности. Рефлексия.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Этапы и процесс разрешения проблем Решение проблем: характеристика ситуации, ее анализ в соответствии с заданными критериями, планирование текущего контроля и коррекции собственной деятельности.	

Раздел 3. Компетенции в сфере коммуникации. Социально-коммуникативная компетенция.		**48**
Тема 3.1. Письменная коммуникация	**Основное содержание**	**4**
	Структура и композиции деловых писем, автобиография, профессиональное резюме, служебная записка, письменная благодарность, правила их составления. Другие виды деловых бумаг. Новые информационные технологии в деловой коммуникации. (электронная почта, интернет, телеконференция).	
	В том числе практических занятий	**8**
	Анализ конкретной ситуации. Оформление документации.	
Тема 3.2. Устная коммуникация	**Основное содержание**	**10**
	Общение как специфическая форма взаимодействия людей, порождаемая потребностями совместной деятельности. Виды общения: формально-волевое, неформальное (личное) общение. Уровни общения. Формы общения: монолог, диалог, полилог. Невербальные формы коммуникации. Этнокультурные особенности неречевых средств общения. Сущность и функции речевого общения. Нормы приветствия, знакомства, завершение общения. Доказательство как логический способ убеждения. Система аргументации в процессе убеждения. Техника активного слушания.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Общение и коммуникация выступление на совещании: выступление, самооценка, оценка. Презентация: выступление, самооценка, оценка. Восприятие общей и фактической информации в монологическом высказывании. Тренинги интонирования, структурирования устного выступления, «Барьеры в общении».	
Тема 3.3. Работа в команде (в группе). Основы социальной компетентност и.	**Основное содержание**	**4**
	Основные социальные роли человека. Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум. Человек как гражданин своей страны. Функция гражданского участия в общественно-политической жизни страны. Изменения в технологиях коммуникации. Имидж делового человека. Лидерские навыки в структуре социальной компетентности. Виды лидерства (формальное, неформальное). Организаторские способности как основа развития лидерских качеств. Способы влияния на других. Общие компетенции субъекта профессионального образования.	
	В том числе практических занятий	**14**

	Групповое взаимодействие методики диагностики и развития лидерских качеств. Определение процедуры групповой коммуникации. Определение вопросов для группового обсуждения. Тренинг группового взаимодействия.	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
ВСЕГО:		**117**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Келер. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 266 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17508-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568218 (дата обращения: 13.05.2026)
2. Лукина, С. И. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 112 с. — ISBN 978-5-507-54080-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515006 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Наумова, М. П. Растениеводство. Практикум : учебное пособие для СПО / М. П. Наумова, С. А. Бельченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 192 с. — ISBN 978-5-507-54951-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/512943 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www. school-collection. edu. Ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета

Перечень вопросов (зачет).

1. Дайте определение экономического потенциала региона и назовите его основные составляющие.
2. Каковы цели и задачи региональных инвестиционных программ?
3. Охарактеризуйте состояние занятости населения в сфере услуг.
4. Какие перспективы открываются для выпускников техникума на современном рынке труда?
5. Перечислите основные типы профессиональной деятельности.
6. В чём отличие профессиональной деятельности в государственном и негосударственном секторах?
7. Какие профессии считаются «вечными» и почему?
8. Что такое «сквозные» профессии? Приведите примеры.
9. Дайте определение «дефицитным» профессиям и специальностям.
10. Какие профессии считаются перспективными в ближайшие 5–10 лет?
11. Что такое «свободные» профессии и для кого они актуальны?
12. Раскройте понятие «профессиональная карьера» и её виды.
13. Назовите основные методы формирования позитивного профессионального имиджа.
14. Что такое самопрезентация и каковы её основные приёмы?
15. Перечислите основные способы поиска работы.
16. Какие документы необходимы для трудоустройства? Кратко охарактеризуйте каждый.
17. Каковы основные правила составления профессионального резюме?
18. Дайте определение понятия «адаптация» на рабочем месте.
19. В чём разница между социальной, профессиональной и психологической адаптацией?
20. Какие формы и способы адаптации существуют?
21. Как произвести хорошее впечатление на работодателя в первые дни работы?
22. Что такое «проблема» в широком смысле слова?
23. Назовите виды и типы проблем в социальной, научной, технической и обыденной сферах.
24. Как правильно поставить и описать проблему?
25. Опишите этапы планирования собственной деятельности.
26. Как проводится количественная и качественная характеристика ресурсов?
27. Каковы основные этапы разрешения проблемы?
28. В чём заключается анализ ситуации при решении проблемы?
29. Как осуществляется оценка и коррекция решения проблемы?
30. Назовите основные виды деловых писем и правила их составления.
31. Каковы особенности деловой коммуникации с использованием новых информационных технологий?
32. Перечислите виды общения и их уровни.
33. В чём сущность и функции речевого общения?
34. Что такое социальная компетентность и какова её роль в интеграции в социум?
35. Охарактеризуйте лидерские навыки и виды лидерства.

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**

ОК.01,ПК 4.5	Раздел 1. Основные понятия, принципы, направления анализа рынка труда. Тема 1. Компетенции в сфере работы с информацией.	Практические работы Контрольные работы Устный опрос	
ОК.01,ПК 4.5	Раздел 2. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Тема 2. Навыки решения проблем.	Практические работы Контрольные работы Устный опрос	
ОК.01,ПК 4.5	Раздел 3. Компетенции в сфере коммуникации. Тема 3.Социально-коммуникативная компетенция.	Практические работы Контрольные работы Устный опрос	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КВ. 02 Родная литература (базовый уровень)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026

Рабочая программа учебного предмета «Родная литература» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Рабочая программа разработана на кафедре русской филологии и журналистики

Разработчик(и) рабочей программы:
Дрожжина Е.Ю., к.ф.н., преподаватель кафедры русской филологии и журналистики ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета 305
2. Структура и содержание учебного предмета. 309
3. Условия реализации программы учебного предмета 311
4. Контроль и оценка результатов освоения 312

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Родная литература» является курсом по выбору в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Родная литература»: сформировать у обучающихся потребности в качественном чтении, культуры читательского восприятия, понимание литературных текстов и создание собственных устных и письменных высказываний; в развитии чувства причастности к отечественной культуре и уважения к другим культурам, аксиологической сферы личности на основе высоких духовно-нравственных идеалов, воплощенных в родной литературе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Родная литература» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 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.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 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; 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; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 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; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	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.
МР 05	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 различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	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 выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать

	конфликты.
МР 09	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; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Родная литература" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;
ПРб 02	осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовнонравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;
ПРб 03	сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;
ПРб 04	понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;
ПРб 05	владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;
ПРб 06	умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;
ПРб 07	сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

	владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ПРб 08	сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;
ПРб 09	владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**66**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	44
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

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**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Писатели, поэты и литературные критики Липецкого края XIX века		
Тема 1.1. Жизненный и творческий путь А.С. Грибоедова	**Основное содержание**	
	А.С. Грибоедов: биография художника. Связь писателя с Липецкой землей. Имение С.Н. Бегичева Дмитровское (ныне Измалковский район) в судьбе А.С. Грибоедова	2
	Практические занятия:	
	Идейно-художественное своеобразие комедии «Горе от ума». Образы главных героев.	8
Тема 1.2. Жизнь и творчество М.Ю. Лермонтова	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова. Связь поэта с Липецкой областью. Слово об имении художника Кропотово в Становлянском районе.	4
	Практические занятия:	
	Особенности лирики Лермонтова: темы, идеи, проблематика. Поэмы Лермонтова: идейно-художественное своеобразие. Тема «лишнего человека» в «Герое нашего времени».	8

Тема 1.3 Жизнетворчество А.П. Буниной	**Основное содержание**	
	Биография А.П. Буниной – поэтессы, которую называли «русской Сафо». Оценки ведущих поэтов XIX века о творчестве художницы (Г.Р. Державин, Н.М. Карамзин, И.А. Крылов)	2
	Практические занятия:	
	Тематика и проблематика стихотворений художницы. Вечные темы в творчестве А.П. Буниной. Село Урусово (Чаплыгинский район) в судьбе А.П. Буниной. Город Липецк – место жизни и творчества поэтессы. Подготовка докладов по теме. Выбранные стихи поэтессы наизусть.	4
Тема 1.4. Жизнь и критическое наследие Д.И. Писарева	**Основное содержание**	
	Биография и творческий путь Д.И. Писарева. Вхождение в большую литературу и критику. Село Знаменское Елецкого уезда (сейчас Задонский район) в судьбе и жизни Д.И. Писарева. Интересные факты из жизни великого русского публициста и критика.	2
	Практические занятия:	
	Разбор, анализ и конспектирование известных критических статей Д.И. Писарева. Подготовка докладов.	4
Тема 1.5. Жизненный и творческий путь С.П. Жихарева	**Основное содержание**	
	Биография, творческий путь литератора, драматурга, переводчика и театрального деятеля России С.П. Жихарева. Село Спешнее-Ивановское (сейчас Данковский район) в жизни и судьбе писателя. Город Липецк и его значение в биографии С.П. Жихарева.	2
	Практические занятия:	
	«Записки современника» - уникальный художественный дневник С.П. Жихарева, писателя русского Черноземья. Подготовка сообщений, презентаций, изучение творчества писателя и интересных фактов его жизненной и творческой биографии.	4
Раздел 2. Писатели и поэты Липецкого края XX столетия. Современные художники Липецкой земли XXI века		
Тема 2.1. Елец в жизни и творчестве И.А. Бунина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Елец в изображении И.А. Бунина. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др. Места Липецкой области в романе И.А. Бунина «Жизнь Арсеньева». Нобелевская премия.	4
	Практические занятия:	
	Анализ рассказа И.А. Бунина «Подснежник». Подготовка докладов и презентаций, связанных с жизнью Бунина в Ельце. Память о Бунине на елецкой земле и местах Липецкой области.	4
Тема 2.2.	**Основное содержание**	

Жизненный и творческий путь М.М. Пришвина	Основные этапы жизни и творчества М.М. Пришвина. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Хутор Хрущево в судьбе писателя. Тема природы и любви в произведениях М.М. Пришвина. Сказка-быль «Кладовая Солнца». Философская проблематика рассказов писателя. Образ Родины. Анализ романа М.М. Пришвина «Кащеева цепь»	2
	Практические занятия:	
	Анализ роман М.М. Пришвина «Кащеева цепь». Подготовка докладов и презентаций, связанных с жизнью Пришвина и ролью Липецкой земли в жизни, судьбе и творчестве писателя. Память о Пришвине, хранимая на елецкой земле.	4
Тема 2.3. Жизнь и творчество Е.И. Замятина	**Основное содержание**	
	Жизнь и творчество писателя-антиутописта, автора романа «Мы» Е.И. Замятина. Детские годы писателя и роль города Лебедянь в судьбе художника. Анализ произведений писателя.	2
	Практические занятия:	
	Подготовка докладов и презентаций, связанных с биографическим и творческим путем писателя. Повесть Е.И. Замятина «Уездное»: изображение родительского дома и родного города. Анализ повести.	4
Тема 2.4. Поэты Липецкого края XXI века	**Основное содержание**	
	Поэты Липецкого края XXI века: А.М. Титов, А.В. Линева, А.В. Добрин, А. Лошкарев, К. Аксенова, Т. Алексеева, Н. Вольская, А. Воробьева, А. Грохольская, С. Зубарев, С. Пешкова, А. Харланова, М. Червяков, Т.Щеглова и др. Биографии и творческий путь поэтов Липецкой земли.	2
	Практические занятия:	
	Подготовка докладов и презентаций, посвященных поэтам Липецкой области. Наизусть выбранные стихи указанных поэтов. Разговор о тематике и проблематике произведений современных художников Липецкой земли.	4
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	**66**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Александрова О.М., Аристова М.А., Беляева Н.В., Добротина И.Н., Критарова Ж.Н. Родная русская литература. Базовый уровень: учебник. 10 класс. – М.: Просвещение, 2025.

Дополнительные источники:

1. Дрожжина Е.Ю. Литература русского реализма конца XIX – начала XX столетия: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с.
ISBN 978-5-00151-450-3

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru
Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой)

1. А.С. Грибоедов: биография художника. Связь писателя с Липецкой землей.
2. Имение С.Н. Бегичева Дмитровское (ныне Измалковский район) в судьбе А.С. Грибоедова.
3. Идейно-художественное своеобразие комедии «Горе от ума».
4. Образы главных героев комедии Грибоедова «Горе от ума»
5. Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова.
6. Связь Лермонтова с Липецкой областью. Слово об имении художника Кропотово в Становлянском районе.
7. Особенности лирики Лермонтова: темы, идеи, проблематика.
8. Поэмы Лермонтова: идейно-художественное своеобразие.
9. Тема «лишнего человека» в «Герое нашего времени».
10. Биография А.П. Буниной – поэтессы, которую называли «русской Сафо».
11. Оценки ведущих поэтов XIX века о творчестве художницы (Г.Р. Державин, Н.М. Карамзин, И.А. Крылов)
12. Тематика и проблематика стихотворений А.П. Буниной
13. Вечные темы в творчестве А.П. Буниной.
14. Село Урусово (Чаплыгинский район) в судьбе А.П. Буниной. Город Липецк – место жизни и творчества поэтессы.
15. Биография и творческий путь Д.И. Писарева. Вхождение в большую литературу и критику.

16. Село Знаменское Елецкого уезда (сейчас Задонский район) в судьбе и жизни Д.И. Писарева. Интересные факты из жизни великого русского публициста и критика.
17. Биография, творческий путь литератора, драматурга, переводчика и театрального деятеля России С.П. Жихарева.
18. Село Спешнее-Ивановское (сейчас Данковский район) в жизни и судьбе писателя.
19. Город Липецк и его значение в биографии С.П. Жихарева.
20. «Записки современника» - уникальный художественный дневник С.П. Жихарева, писателя русского Черноземья.
21. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина.
22. Темы и мотивы рассказов Бунина. Роль Ельца в жизни и творчестве художника.
23. Тема любви в произведениях И.А. Бунина.
24. Образ Родины и города Ельца в изображении И.А. Бунина.
25. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.
26. Места Липецкой области в романе И.А. Бунина «Жизнь Арсеньева».
27. Основные этапы жизни и творчества М.М. Пришвина.
28. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Хутор Хрущево в судьбе писателя.
29. Тема природы и любви в произведениях М.М. Пришвина. Сказка-быль «Кладовая Солнца». Философская проблематика рассказов писателя.
30. Анализ романа М.М. Пришвина «Кащеева цепь».
31. Жизнь и творчество писателя-антиутописта, автора романа «Мы» Е.И. Замятина.
32. Детские годы писателя и роль города Лебедянь в судьбе художника.
33. Повесть Е.И. Замятина «Уездное»: изображение родительского дома и родного города.
34. Поэты Липецкого края XXI века: А.М. Титов, А.В. Линева, А.В. Добрин, А. Лошкарев, К. Аксенова, Т. Алексеева, Н. Вольская, А. Воробьева, А. Грохольская, С. Зубарев, С. Пешкова, А. Харланова, М. Червяков, Т.Щеглова и др. Биографии и творческий путь поэтов Липецкой земли (одно на выбор обучающегося)

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста Эссе
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 09	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4,	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания

		Сочинения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09,	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Сочинения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение теста

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.17
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.01 История России

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 316
1. Общая характеристика 317
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 317
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 317
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 317
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 317
2.2. Содержание дисциплины 316
2.3. Курсовой проект (работа) 328
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 328
3.1. Материально-техническое обеспечение 328
3.2. Учебно-методическое обеспечение 328
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 329

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«_____СГЦ.01 История России_____»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Код ОК,**
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	ОК.05
ОК.06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	осуществлять гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	ОК.06

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**40**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**28**

в том числе:	
лекционные занятия	**14**
практические занятия	**14**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**12**
Промежуточная аттестация в форме (указать): дифференцированный зачет	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России с древнейших времен и до конца XVIII века		**18 ч.**	
Тема 1. Древнерусское общество и государство в IX-XIV вв.	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. Предпосылки образования Древнерусского государства: социально-экономическое развитие восточных славян и роль “варяжского фактора”; 2. Образование и развитие Древнерусского государства при первых Рюриковичах: от Киева до расцвета при Владимире Святославиче и Ярославе Мудром; 3. “Русская Правда” – свод законов Древней Руси и отражение социальных отношений в обществе; 4. Политическая раздробленность Руси в XII веке: причины и последствия. Монгольское нашествие. Борьба Александра Невского с западными захватчиками	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Критика и анализ различных точек зрения на происхождение государства Русь (норманнская, славянская, компромиссные); 2. Значение принятия христианства для укрепления государственной власти, развития культуры, письменности, искусства и архитектуры. Влияние	2 ч.	

	христианства на моральные нормы и ценности общества; 3. Сравните статьи “Русской Правды”, регулирующие различные аспекты жизни общества. Какие выводы можно сделать о ценностях и приоритетах того времени; 4. Последствия политической раздробленности: ослабление обороноспособности, усиление феодальной эксплуатации, ухудшение экономического положения, культурные различия между регионами.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проектная деятельность: «Земледелие в Средневековой Руси»	2 ч.	
Тема 2. Российское государство от объединения до Смутного времени (XV – нач. XVII вв.)	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Завершение объединения русских земель вокруг Москвы. Создание единого Российского государства при Иване III и Василии III. Формирование основ самодержавия; 2. Эпоха Ивана IV Грозного: реформы, опричнина и внешняя политика. Углубление социально-экономического кризиса; 3. Династический кризис и начало Смутного времени. Правление Бориса Годунова; 4. Смутное время: социальные потрясения, польско-литовская и шведская интервенции, преодоление Смуты и избрание Михаила Романова на царство.	2 ч.	

	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Обсуждение причин возвышения Москвы и ее конкурентов (Тверь, Литва). Факторы, предопределившие победу Москвы (географическое положение, политика московских князей, поддержка церкви); 2. Анализ целей и последствий опричнины. Различные точки зрения на роль Ивана Грозного в истории России; 3. Оценка политики Бориса Годунова в условиях социально-экономического кризиса. Анализ причин недовольства населения и появления самозванцев; 4. Смутное время: трагедия или шанс для России? Какие уроки извлекла Россия из этого периода своей истории?	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о древнерусской культуре	2 ч.	
Тема 3. Россия при династии Романовых в XVII-XVIII вв.	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. Восстановление государства после Смутного времени при первых Романовых (Михаил и Алексей). Укрепление самодержавной власти и социально-экономическое развитие; 2. Реформы Петра I: модернизация и европеизация России. Создание Российской империи; 3. Эпоха дворцовых переворотов (1725-1762 гг.): причины, участники и последствия для	2 ч.	

	политической стабильности страны; 4. “Просвещенный абсолютизм” Екатерины II: внутренняя и внешняя политика. Расширение границ Российской империи и укрепление ее международного авторитета.		
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Альтернативы развития России в XVII веке: в каком направлении могла пойти страна после Смутного времени, и что предопределило именно такой путь? 2. Реформы Петра I: благо или трагедия для России? Являлась ли европеизация необходимым условием развития страны, и какой ценой она была достигнута? 3. Эпоха дворцовых переворотов: случайность или закономерность? Являлись ли дворцовые перевороты проявлением слабости государства или попыткой найти оптимальную модель правления после смерти Петра I? 4. “Просвещенный абсолютизм” Екатерины II: соответствовала ли политика императрицы идеалам Просвещения, и в чьих интересах она проводилась?	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России эпохи Просвещения	2 ч.	
Раздел 2. История России нового и новейшего времени с XIX-XXI вв.		**22 ч.**	
Тема 4. Российская империя в XIX веке	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие:	2 ч.	

	1. Российская империя при Александре I. Отечественная война 1812 г.; 2. Российская империя при Николае I. Восстание декабристов и Крымская война; 3. Российская империя при Александре II. Великие реформы; 4. Российская империя при Александре III и Николае II		
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX века: кризис феодально-крепостнической системы и первые попытки реформ. 2. Политика Николая I: консервация и бюрократизация. Крымская война и ее последствия; 3. Эпоха Великих реформ Александра II: отмена крепостного права, земская, судебная, военная и другие реформы; 4. Россия во второй половине XIX века: индустриализация, политическая реакция и общественное движение. Контрреформы Александра III. Эпоха Николая II	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России «золотого века»	2 ч.	
Тема 5. **Пути России в XX веке: от Российской империи к**	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие:	2 ч.	

Советскому Союзу	1. Кризис Российской империи и Первая мировая война: причины, ход, последствия. Февральская революция и падение самодержавия; 2. Октябрьская революция 1917 года и установление советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы, итоги; 3. От “военного коммунизма” к НЭПу: причины, сущность и последствия. Образование СССР; 4. Индустриализация и коллективизация в СССР: цели, методы, последствия. Формирование тоталитарного режима.		
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1. Социально-экономические и политические противоречия Российской империи в начале XX века; 2. Октябрьская революция: ход событий, первые декреты советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы (1918-1922), участие иностранных держав (интервенция). Политика “военного коммунизма”; 3. Октябрьская революция: ход событий, первые декреты советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы (1918-1922), участие иностранных держав (интервенция). Политика “военного коммунизма”. Цели индустриализации и коллективизации: создание мощной промышленности, ликвидация кулачества, обеспечение продовольственной независимости; 4. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа	2 ч.	

	обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России «серебряного века»		
Тема 6. **Великая Отечественная война 1941-1945 гг.**	**Содержание:**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. Причины, цели и планы сторон. Начальный период войны: трагедия и героизм; 2. Коренной перелом в войне: Сталинградская и Курская битвы. Формирование антигитлеровской коалиции; 3. Освобождение территории СССР и стран Восточной Европы. Берлинская операция и капитуляция Германии; 4. Итоги и значение Великой Отечественной войны. Цена Победы. Память о войне и современные интерпретации.	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Факторы, способствовавшие провалу плана “Барбаросса”: недооценка сил СССР, героизм советских воинов, самоотверженность тружеников тыла, ошибки немецкого командования. Значение обороны Брестской крепости, Смоленского сражения, битвы за Москву; 2. Значение Сталинградской битвы как переломного момента в ходе войны. Операция “Уран” и окружение немецкой группировки; 3. Освобождение стран Восточной Европы Красной Армией. Берлинская операция: штурм Рейхстага и водружение Знамени Победы. Подписание акта о безоговорочной капитуляции Германии;	2 ч.	

	4. Вклад советского народа в победу над фашизмом. Героизм и самоотверженность советских людей на фронте и в тылу. Уроки войны и необходимость сохранения мира.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России XX-XXI вв.	2 ч.	
Тема 7. **Пути России в XX-XXI вв: от Великой Победы до современной Российской Федерации**	**Содержание:**	**4 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. СССР после Великой Отечественной войны: восстановление народного хозяйства, “холодная война” и гонка вооружений, достижения и противоречия развития; 2. “Оттепель”, период застоя и перестройка: попытки реформирования советской системы и их итоги. Распад СССР; 3. Российская Федерация в 1990-е годы: переход к демократии и рыночной экономике. Социальные и политические кризисы; 4. Российская Федерация в начале XXI века: укрепление государственности, экономический рост и современные вызовы. Внешняя и внутренняя политика современной России.	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1.Внешнеполитическая обстановка: начало “холодной войны”, создание Организации Варшавского договора, гонка вооружений. Достижения в науке и технике (космическая	2 ч.	

	программа, атомная энергетика). Социальные и экономические противоречия: дефицит товаров, низкий уровень жизни в сельской местности, ограничение свободы слова; 2. Период “застоя”: замедление экономического роста, усиление бюрократизации, рост коррупции. Перестройка Горбачева: цели, этапы (гласность, ускорение, демократизация). Политические и экономические последствия перестройки. Причины распада СССР; 3. Экономические реформы: либерализация цен, приватизация. Политические реформы: принятие Конституции 1993 года, создание многопартийной системы. Социальные последствия реформ: рост безработицы, инфляция, обнищание населения. Политические кризисы: конфликт между президентом и парламентом в 1993 году, чеченские войны; 4. Экономический рост в 2000-е годы: причины, источники, последствия. Современные вызовы: демографический кризис, коррупция, социальное неравенство. Внешняя политика: отстаивание национальных интересов, укрепление позиций в мире, отношения с ближним и дальним зарубежьем. Внутренняя политика: национальные проекты, модернизация экономики, социальная поддержка населения.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0 ч.	
Промежуточная аттестация		***дифф. зачет***	
Всего		**40 ч.**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в истории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в истории 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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3. История. История России, IX – начало XVI в.6 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. - Москва: Просвещение, 2023. – 495с.- ISBN 978-5-09-109474-9. Текст: электронный. - URL: https://djvu.online/file/5rRHw194JTk5V (дата обращения: 15.05.2026).- Режим доступа: открытый.
4. История. История России, XVI- XVII в. 7 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 448 с.- ISBN 978-5-09-109828-0. – Текст: электронный. –URL: https://djvu.online/file/NT2lfQZSbgEmo (дата обращения: 15.05. 2026).- Режим доступа: открытый.

3. История. История России, XVIII- начало XIX в. 8 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 384 с.- ISBN 978-5-09-123515-9. – Текст: электронный. –URL: https://no.11klasov.net/20975-istorija-istorija-rossii-xviii-nachalo-xix-v-8-klass-medinskij-v-r-torkunov-a-v.html (дата обращения: 15.05. 2026).- Режим доступа: открытый.
4. История. История России, 1825- 1914. 9 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 384 с.- ISBN978- 5-09- 123949- 2 – Текст: электронный. –URL: https://no.11klasov.net/20977-istorija-istorija-rossii-18251914-gg-9-klass-medinskij-v-r-torkunov-a-v.html

5. История. Всеобщая история. 1914 - 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 240 с. – ISBN 978-5-09-109834-1.Текст: электронный.- URL: https://book.ru/book/957882 (дата обращения: 12.04.2025).-Режим доступа: по подписке.
6. История. Всеобщая история. 1945 год - начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение”. 2024.- 272с.- ISBN 978-5-09-112703-4. Текст: электронный.- URL: https://www.labirint.ru/books/963975/ (дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

Дополнительные

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – ISBN 978-5-0054-0879-2 Текст: электронный. -URL: https://academia-library.ru (дата обращения: 22.04.2025). – Режим доступа: открытый.

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532334 (дата обращения: 22.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366671 (дата обращения: 22.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет).

1. Призвание варягов на Русь: дата, причины и значение
2. Объединение Новгорода и Киева: правление князя Олега
3. Причины междоусобных воин в Древней Руси
4. Правление князя Святослава. Крещение Руси: причины и значение
5. Правление Ярослава Мудрого. Русская правда- первый свод законов Древней Руси
6. Причины политической раздробленности Русских земель
7. Монгольское нашествие на Русь
8. Завоевание северо-восточной Руси: Александр Невский
9. Деятельность Ивана III
10. Свержение золотоордынского влияния
11. Правление Ивана IV. Опричнина, ее цели и значение
12. Присоединение и освоение новых земель
13. Экономическое положение русских земель в конце XVI в. Процесс закрепощения крестьян
14. Россия на рубеже XVI-XVII вв. Смутное время
15. Деятельность Бориса Годунова
16. Двоевластие В.Шуйского и Лжедмитрия II
17. Окончание Смутного времени: Семибоярщина, народные ополчения, воцарения Романовых
18. Деятельность царей Михаила Федоровича и Алексея Михайловича Романовых
19. Присоединение Запорожской Сечи, противостояние с Речью Посполитой
20. Социальные восстания XVII в
21. Церковные реформы патриарха Никона. Церковный раскол
22. Правление Федора Алексеевича: проблема престолонаследия
23. Правление царевны Софьи. Крымские походы
24. Внутренняя политика Петра I. Реформы и реакция общества

25. Внешняя политика Петра I
26. Дворцовые перевороты: причины, политические силы, особенности
27. Правление Екатерины I и Петра II
28. Верховники и Анна Иоанновна
29. Иван Антонович и правление Елизаветы Петровны
30. Петр III и причины дворцового переворота 1762г.
31. Правление Екатерины II: просвещенный абсолютизм, экономические преобразования
32. Правление Екатерины II: внешняя политика
33. Крестьянская война Е.Пугачева
34. Правление Павла I
35. Александр I: внутренняя политика, реформы
36. Отечественная война 1812 г
37. Военные поселения А.А.Аракчеева
38. Тайные общественные организации. Восстание декабристов
39. Правление Николая I: внутренняя политика
40. Правительственная политика в области образования и цензуры в годы правления Николая I
41. Внешняя политика Николая I. Крымская война
42. Общественно- политическое движение в первой половине XIX в
43. Преобразования Александра II. Отмена крепостного права
44. Правление Александра III: внутренняя политика
45. Внешняя политика во второй половине XIX в
46. Революции 1917 г.: февраль и октябрь
47. «Военный коммунизм» и Гражданская война в России
48. Образование СССР и Новая экономическая политика
49. Индустриализация и коллективизация
50. Основные события Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.
51. Политическое, экономическое развитие СССР в период «Оттепели»
52. Внешняя политика СССР в период «Холодной войны»
53. СССР в период с 1964 -1984 гг.
54. «Перестройка» и распад СССР
55. Становление современной Российской Федерации в 1990-е: экономическое и политическое развитие
56. Культура СССР в 1920-1940 гг: живопись, архитектура, образование, литература
57. Борьба с инакомыслием и интеллигенцией в 1930-х гг. Репрессии
58. Общественно- политическое развитие СССР после Великой Отечественной войны
59. Экономические реформы Н.С.Хрущева и их последствия
60. Внешняя политика СССР в период «Перестройки»

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения	Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения.

устных сообщений; - осуществлять гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. *Умеет:* - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте. Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части. Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий. Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации. Демонстрация умения определять необходимые источники информации. Демонстрация умения структурировать получаемую информацию. Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации. Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска. Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности. Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения осознавать личную ответственность за судьбу России. Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость.	Подготовка и выступление с сообщением и/ или презентацией.

	Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач. Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.18
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **334**

1. Общая характеристика **335**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 335

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 335

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **336**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 336

2.2. Содержание дисциплины 337

2.3. Курсовой проект (работа) 339

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **340**

3.1. Материально-техническое обеспечение 340

3.2. Учебно-методическое обеспечение 340

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **340**

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Основные цели дисциплины СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности:

- совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности;
- овладение профессионально-ориентированным языковым материалом;
- развитие способности к самостоятельному использованию иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний.

Дисциплина СГЦ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности	оперирования базовой профессиональной лексикой, грамматическими конструкциями и терминологией на иностранном языке в области механизации сельского хозяйства чтения и перевода оригинальных технических текстов, составления реферата и аннотации на иностранном языке коммуникации в

	объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	профессиональной сфере для решения базовых производственных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	163
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	126
в том числе:	
лекционные занятия	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	126
контрольные работы	-
в том числе практическая подготовка	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	-
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой (3, 4, 6 семестры)	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
3 семестр			
Раздел I. Вводно-корректив ный курс		**42**	
Тема 1.1. Система образования в России и за рубежом	**Содержание**	10	ОК 9
	Образование в России и за рубежом, профессиональное образование. Виды учебных заведений в России и за рубежом. Уровни образования, способы получения образования. Сравнительная характеристика. Моя будущая профессия. Грамматика. Tenses Revision (Present, Past, Future). English Sentence Structure.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
Тема 1.2. Межличностные отношения. Профессиональные взаимоотношения	**Содержание**	8	ОК 9
	Характер и эмоции человека. Личностные качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности. Типы взаимоотношений в организациях. Профессиональная этика. Грамматика. Questions formation. General, Special, Disjunctive, Alternative.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.3. Выдающиеся люди в сфере сельского хозяйства и сельскохозяйственной техники	**Содержание**	10	ОК 9
	Из истории сельского хозяйства. Джетро Талл, Патрик Белл, Сайрус МакКормик, Вилмот Ф. Крозье, Генри Форд, Гарри Фергюссон, К.А. Тимирязев, В.П. Горячкин. Научный вклад. Грамматика. Sequence of Tenses. Choice of the verb tense in the subordinate clause.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
4 семестр			
Раздел 2. Профессионально-ориентированный курс		**61**	

Тема 2.1. История развития сельскохозяйственной техники	**Содержание**	8	ОК 9
	История развития сельскохозяйственной техники в России и за рубежом. Профессиональная терминология. Грамматика. Modal verbs and Similar Expressions.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.2. Экологические проблемы сельскохозяйственных предприятий	**Содержание**	10	ОК 9
	Экологические проблемы. Сельскохозяйственные предприятия и окружающая среда. Грамматика. Direct and indirect speech. Affirmative Sentences. Indirect Questions.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.3. Моя будущая профессия, карьера	**Содержание**	8	ОК 9
	Особенности будущей профессии. Квалификационные требования. Возможности карьерного роста. Грамматика. Infinitive. Gerund. Participle.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.4. Сельскохозяйственная техника	**Содержание**	10	ОК 9
	Трактор. Почвообрабатывающие машины. Посевные и посадочные машины. Машины для уборки урожая. Перспективы развития сельскохозяйственной техники. Грамматика. Complex Object. Complex Subject.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.5. Инструменты и меры безопасности при проведении ремонтных работ на предприятиях АПК. Инструкции по технике безопасности при ремонте и вождении сельскохозяйственной техники	**Содержание**	10	ОК 9
	Ручной инструмент / Электроинструменты / Пневмоинструменты и меры безопасности при работе с ними. Меры безопасности при обслуживании техники на предприятиях АПК. Самостоятельное обслуживание сельскохозяйственной техники. Основы безопасного ремонта сельскохозяйственной техники и оборудования.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
5 семестр			
Раздел 3. Профессиональное общение		**30**	

Тема 3.1. Аннотирование и реферирование	**Содержание** Смысловая компрессия текста. Аннотация и реферат. Клише. Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности. Научная статья. Терминология. Реферирование статьи. Технический перевод.	14	ОК 9
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.2. В поисках работы	**Содержание** Собеседование с работодателем. Резюме. Клише для резюме. Автобиография. Отличие от резюме. Объявления/заявления о поиске/приёме на работу. Заполнение бланков и анкет. Что надо и что не надо делать в поисках работы.	12	ОК 9
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
6 семестр			
Раздел 4. Профессиональное общение		**30**	
Тема 4.1.	**Содержание**	14	ОК 9
Нормы делового этикета	Правила оформления деловой документации, правила деловой и корпоративной этики в условиях межкультурной коммуникации. Структура делового письма. Телефонные разговоры и переговоры. Различия в американской и английской деловой терминологии.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 4.2.	**Содержание**	12	ОК 9
Формы организации бизнеса	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки. Виды компаний в США и Великобритании, аббревиатуры. Структура компании. Реклама и маркетинг. Малый бизнес. Заключение контракта. Письмо-предложение.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация - зачет с оценкой		**3, 4, 6**	
Всего		**163**	

2.3. Курсовой проект (работа)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, оснащенного в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гунина, Н. А. Английский язык для агротехнологических классов и сельскохозяйственных специальностей СПО: учебное пособие / Н. А. Гунина, П. И. Лобеева. — Москва: Просвещение, 2025. — 176 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/509035
2. Якушева, И. В. Английский язык (B1). Introduction Into Professional English: учебник и практикум для вузов / И. В. Якушева, О. А. Демченкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — URL: https://urait.ru/bcode/583965

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян, И. П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие / И. П. Агабекян. – Москва: Проспект, 2020. – 288 с.
2. Бушмелева, Е. С. Англо-русский словарь химико-технологических терминов / Е. С. Бушмелева, Л. К. Генг, А. А. Карпова, Т. П. Рассказова; под науч. ред. В.А. Черепанова. – М: 2019. – 130с.
3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/533005
4. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/product/2104118
5. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 213 с.
6. Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — URL: https://book.ru/book/952748
7. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — 16-е изд., стер. — Москва: КНОРУС, 2026. — 311 с. — URL: https://book.ru/book/960781

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

3 семестр

1. Name the time markers for each tense and give simple examples.
2. When do we use these tenses and how do you translate into English: «Я сейчас ремонтирую трактор» and «Я уже отремонтировал трактор»?

3. What is the correct order of words in an English affirmative sentence?
4. Name the main levels of education in Russia and abroad.
5. What types of educational institutions do you know and how do you say «колледж» or «техникум» in English?
6. What is the English name for your future profession and where will you work after graduation?
7. What are the 4 main types of questions in English and can you ask any question about this sentence: «He works at the garage»?
8. Can you make a general question and a special question for: «Tom fixed the tractor yesterday»?
9. Can you give a simple example of an alternative question and a tag question?
10. Name 5 or 6 English adjectives that describe human character or emotions.
11. What personal qualities are important for a good mechanic?
12. What should relationships in a work team be like and what are 2 basic rules of professional behavior at work?
13. How does the verb tense change in a subordinate clause if the main clause starts with «He said that...»?
14. Name 2 or 3 famous people who changed the history of agriculture or farming machinery.
15. What did Henry Ford and Harry Ferguson invent and why are their inventions important for tractors?
16. Who were K.A. Timiryazev and V.P. Goryachkin and what was their main contribution to agricultural science?

4 семестр

1. How did farming machinery develop in Russia and abroad?
2. Which modal verbs and expressions do we use to show ability, obligation, or permission?
3. What are the main environmental problems caused by agricultural enterprises?
4. How do you change direct speech into indirect speech in English affirmative sentences?
5. How do you ask indirect questions in English and why are they useful?
6. What are the main duties and qualification requirements for your future job?
7. What career opportunities do you have after graduating from your college?
8. What is the difference between the Infinitive, the Gerund, and the Participle?
9. Name the main parts of a tractor and the main types of tillage machines.
10. What are seeding, planting, and harvesting machines used for?
11. How do you use the Complex Object and Complex Subject constructions in technical sentences?
12. What are the future trends and prospects in the development of agricultural machinery?
13. Name 5 or 6 hand, electric, or pneumatic tools used for repairing machinery.
14. What are the basic safety rules when working with repair tools at agricultural enterprises?
15. What safety instructions must you follow when servicing or driving a tractor?
16. How do you perform basic independent maintenance on agricultural machinery safely?

5 семестр

1. What is text compression and why do we use annotations and abstracts?
2. What are the main parts of an abstract and which phrases can help you write it?
3. How do you translate a professional technical text or a scientific article into your native language?
4. What information must be included in a professional resume or CV?
5. What is the difference between a resume and an autobiography?
6. How do you read job advertisements and write a formal job application letter?
7. What questions should you expect during a job interview with an employer?
8. How do you fill out professional application forms and questionnaires correctly?
9. What are the do’s and don’ts when you are looking for a job?
10. Name 5 or 6 useful English phrases for writing a resume or passing a job interview.

6 семестр

1. What are the main rules of business and corporate ethics in intercultural communication?

2. What is the correct structure of a formal business letter in English?
3. How do you open and close a professional phone call or a business negotiation?
4. What are the main differences between American and British business vocabulary?
5. Name the main forms of business organization and describe their advantages or disadvantages.
6. What types of companies exist in the USA and the UK and what do their abbreviations mean?
7. How is a typical company structured and what are the main departments in it?
8. What is the role of advertising and marketing in running a small business successfully?
9. What information must be included in a business offer letter and a formal contract?
10. Name 5 or 6 useful English phrases for business letters or phone conversations.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: Правила построения простых и сложных предложений; основные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).	Знание правил построения предложений, знание основных глаголов (бытовая и профессиональная лексика).	Опросы; устные/ письменные высказывания; составление плана/ таблицы
Лексический минимум для описания предметов, средств и процессов, относящихся к этикетной, бытовой и профессиональной сфере.	Знание лексического минимума для описания предметов, процессов, относящихся к этикетной, бытовой и профессиональной сфере.	Индивидуальные/групповые задания; монологические/диалогические высказывания; тестирование.
Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности.	Знание грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода профессиональных текстов.	Лексико-грамматический анализ текста; тестирование; индивидуальные задания; опросы.
Приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	Знание приемов структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	Устная/ электронная презентация; составление плана/таблицы; реферирование/ аннотирование текста.
Приемы работы с текстом (включая нормативно-правовую документацию)	Знание приемов работы с текстом (включая нормативно-правовую документацию).	Лексико-грамматический анализ текста; опросы; индивидуальные задания; составление плана/ таблицы
Лексический минимум, относящийся к описанию документации на иностранном языке.	Знание лексического минимума, относящегося к описанию документации на иностранном языке.	Индивидуальные задания; устная/ электронная презентация; опросы; составление инструкции
Правила оформления деловой документации.	Знание правила оформления деловой документации.	Оформление делового письма. Заполнение анкет и формуляров.
Правила и условия экологической безопасности.	Знание правил и условий экологической безопасности.	Индивидуальные задания; опросы; составление карт/таблиц.
Умеет: Пополнять словарный запас и самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь.	Демонстрирует умения пополнять словарный запас и самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь.	Создание словаря профтерминологии; терминологические диктанты; опросы (фронтальный,

		индивидуальный).
Выбирать и использовать профессиональную терминологию для описания производственных процессов.	Демонстрирует умения выбирать и использовать профессиональную терминологию для описания производственных процессов.	Решение ситуационных задач/ кейсов
Распознавать задачу/ проблему в контексте иноязычного общения.	Демонстрирует умения распознавать задачу/проблему в контексте иноязычного общения.	Фронтальный опрос; решение ситуационных задач/ кейсов.
Анализировать задачу, определять механизм выполнения задачи/ проблемы, используя языковые средства.	Демонстрирует умения анализировать задачу, определять механизм выполнения задачи/проблемы, используя языковые средства.	Решение ситуационных задач; тестирование; лексико-грамматические упражнения.
Понимать общий смысл произнесенных высказываний и инструкций.	Демонстрирует умения понимать общий смысл произнесенных высказываний и инструкций.	Составление инструкции по шаблону.
Применять информационные технологии для решения задач иноязычного общения.	Демонстрирует умения применять информационные технологии для решения задач иноязычного общения.	Решение ситуационных задач и кейсов; тестирование;
Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы	Демонстрирует умения общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы.	Решение ситуационных задач/ кейсов; лексико-грамматические упражнения.
Определять актуальность нормативно-правовой документации на иностранном языке в профессиональной сфере.	Демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации на иностранном языке в профессиональной сфере.	Заполнение бланков, в том числе электронных, сведениями делового характера, числовыми данными с соблюдением правил оформления
Понимать, аннотировать, реферировать, анализировать тексты различной формы и содержания.	Демонстрирует умения понимать, аннотировать, реферировать, анализировать тексты различной формы и содержания.	Реферирование текста, научной статьи; лексико-грамматический анализ текста.
Презентовать на иностранном языке идеи открытия собственного дела; вести переговоры с зарубежными партнерами.	Демонстрирует умения презентовать на иностранном языке идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; вести переговоры с партнерами.	Публичная презентация идеи открытия собственного дела (индивидуальный/ групповой проект)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.19
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«СГЦ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **345**
1. Общая характеристика **346**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 346
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 346
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **347**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 347
2.2. Содержание дисциплины 348
2.3. Курсовой проект (работа) 357
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **358**
3.1. Материально-техническое обеспечение 358
3.2. Учебно-методическое обеспечение 358
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **358**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий): совершенствование навыков и умений иноязычной коммуникации как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий) включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	126	126
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	37	37
Промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой (3,4,6 семестр)	-	-
Всего	**163**	**163**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Вводно – коррективный курс.	**Содержание**	**4**	ОК 9
	Фонетический строй немецкого языка. Правила правописания. Ударение. Правила чтения	4	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Совершенствование орфографических навыков. Гласные, согласные звуки английского языка. Порядок слов в повествовательном, вопросительном, повелительном предложении. Личные местоимения. Диалоги: встреча, прощание.	6	
Тема 1.2. Персональная информация.	**Содержание**	**2**	ОК 9
	Биография. Числительные. Даты. Множественное число имен существительных. Притяжательные местоимения.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Лексико-грамматические упражнения. Практика монологической и диалогической речи. Аудирование.	2	
	Анкета: заполнение данных. Практика монологической и диалогической речи.Чтение и перевод.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание**	2	ОК 9
	Иностранный язык как средство международного общения в современном мире. Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка	2	

	В том числе практических занятий	6	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Россия в современном мире. Экономика изучаемой отрасли.	**Содержание**	2	ОК 9
	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли будущей профессиональной деятельности. Система времен действительного залога в английском языке. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Роль образования в современном мире	**Содержание**	2	ОК 9
	Учебная деятельность будущего специалиста. Последняя сессия. Досуг студентов. Указательные местоимения.	2	

	Предлоги. Придаточные предложения. Пассивный залог.		
	В том числе практических занятий	4	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Процесс обучения будущего специалиста» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Предпросмотровые вопросы по теме, особенности организации учебного процесса, отделения и специальности образовательного учреждения. Расписание занятий, изучаемые дисциплины.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
	Подготовка монологического высказывания/составление диалога	5	
Тема 1.6. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание**	2	ОК 9
	География английского языка. Немецкий язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия».	2	
	Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». Повторение пройденного грамматического материала.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка монологического высказывания/составление диалога	4	
Раздел 2. Сфера будущей профессиональной деятельности.			
Тема 2.1. Будущая	**Содержание**	2	ОК 9
	Профессиональные и личностные качества специалиста в	2	

профессиональная деятельность	избранной области деятельности. Будущая профессия. Сферы деятельности. Выдающиеся представители будущей сферы профессиональной деятельности. Достижения и вклад в становление избранной области деятельности. Составление резюме. Глагол. Изъявительное, повелительное, условное наклонение. Моя будущая профессиональная деятельность.		
	В том числе практических занятий	4	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме: «Будущая профессия: профессиональные и личностные качества специалиста в избранной области деятельности, сферы деятельности».	2	
	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме с последующим обсуждением ситуаций: Особенности организации сферы будущей профессиональной деятельности. Оборудование. Повышение квалификации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологического высказывания/составление диалога	4	
Тема 2.2. Основы делового общения	**Содержание**	2	ОК 9
	Светская беседа. Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Этикет. Особенности повседневного поведения и речевого этикета	2	
	В том числе практических занятий	8	

	Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером». Составление деловых писем на основе изученного материала.	4	
	Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговоров по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию» Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологического высказывания/составление диалога	4	
Тема 2.3. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание**	2	ОК 9
	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Временные формы глагола.	2	
	В том числе практических занятий	6	

	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологического высказывания/составление диалога	4	
Раздел 3. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир			
Тема 3.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	**Содержание**	2	ОК 9
	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Сложноподчиненное предложение	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие ученые и изобретения». Ответы на вопросы	4	

	Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки» Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Научно – технический прогресс в области будущей профессиональной деятельности». Ответы на вопросы. Предприятия в области производства продуктов животноводства и экологические проблемы: дискуссия, ответы на вопросы. Повторение: пассивный залог.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Лексико-грамматические упражнения. Практика монологической и диалогической речи. Аудирование. Чтение и перевод. Письмо.	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание			
Тема 4.1. Техническая документация в области производства продуктов животноводства	**Содержание**	2	ОК 9
	Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы.	2	
	Подготовка и пересказ монолога/диалога в форме ролевой игры «Соответствие продукции технологической карте».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Чтение и перевод (со словарем) технологических карт.	2	
Тема 4.2. Меры безопасности производства на предприятиях АПК. Инструкции по технике безопасности	**Содержание**	4	ОК 9
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	4	
	В том числе практических занятий	4	

	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов Сложноподчиненное предложение	2	
	Презентация инструктажа по технике безопасности на английском языке перед аудиторией, обсуждение. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Технологии производства продукции животного происхождения»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Лексико-грамматические упражнения. Практика монологической и диалогической речи. Аудирование. Чтение и перевод. Письмо.	2	
Тема 4.3. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание**	4	ОК 9
	Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Групповое изучающее чтение «Стандарты производства продукции животного происхождения**».** Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.	2	

	Введение и отработка грамматических конструкций. Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление диалога к проведению деловой игры. Составление монологического высказывания	2	
Тема 4.4. Саморазвитие в профессии	**Содержание**	4	ОК 9
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Временные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	4	
	В том числе практических занятий	6	
	Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. Дискуссия «Если я буду участвовать в чемпионате»	2	
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности».	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 4.5. Формыорганизациибизнеса	**Содержание**	4	ОК 9
	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки. Структура компании. Реклама и маркетинг. Малый бизнес. Заключение контракта. Письмо-предложение. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	4	
	В том числе практических занятий	6	

	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки. Структура компании. Сложноподчиненное предложение. Реклама и маркетинг. Инфинитивные обороты. Письмо-предложение.	6	
Тема 4.6. Аннотирование и реферирование профессионально-ориентированных текстов	**Содержание**	**4**	ОК 9
	Смысловая компрессия текста. Аннотация и реферат. Клише. Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности. Научнаястатья. Терминология. Реферированиестатьи. Техническийперевод.	4	
	В том числе практических занятий	**4**	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Аннотация и реферат. Клише Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности. Научная статья. Терминология. Реферирование статьи. Техническийперевод.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	Выполнение перевода, реферирования и аннотирования профессионально-ориентированных текстов.	**6**	
Промежуточная аттестация зачет с оценкой (3,4,6 семестр)			
Всего		**163**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;
-рабочее место преподавателя;
-комплект учебных пособий в виде таблиц и схем;
-подборка видеофрагментов на иностранном языке;
-комплект мультимедийных презентаций к урокам.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа, проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges : учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. - 24-е изд., стер. – Москва : КНОРУС, 2023. - 3476 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волохова, В. В. Deutsch im Beruf / Немецкий язык в профессиональной сфере : учебно-методическое пособие / В. В. Волохова, Т. А. Ершова. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-7264-3303-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/426812 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. 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, 2026. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586971 (дата обращения: 24.05.2026).
3. Чепурная, А. И. Немецкий язык для студентов сельскохозяйственных направлений подготовки : учебное пособие для СПО / А. И. Чепурная. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-52542-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/495137 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Schreiben=Письмо : учебное пособие / составители Т. В. Бураева, Г. М. Боваева. — Элиста : КГУ, 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427007 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (3 семестр)

Монологическое высказывание по лексической теме.
Автобиография
Учеба в институте СПО

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 4 семестр)

1. Написание резюме
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Будущая профессиональная деятельность

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 5 семестр)

1. Чтение и перевод технологической карты со словарем
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Изобретатели и изобретения в сфере деятельности

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 6 семестр)

1. Составление делового письма
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Технологии производства продукции животного происхождения

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: *- 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*	*Демонстрирует* *формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии*	*оценивание выполнения практическх заданий разных видов речевой деятельности* *тестирование* *решение ситуационных задач* *устный опрос* *контрольные работы*

профессиональные темы; *- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;* *- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии* *Умеет:* *- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;* *- взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;* *- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;* *- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;* *- понимать тексты на базовые профессиональные темы;* *- составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;* *- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;* *- переводить*		

иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.20
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.03 Безопасность жизнедеятельности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (*19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья),* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от«18» мая 2022 г. № 341.

Рабочая программа разработана на кафедре агроинженерных технологий и техносферной безопасности

Разработчик(и) рабочей программы: Сазонов А.Н., преподаватель кафедры агроинженерных технологий и техносферной безопасности

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **363**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **364**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы *364*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины *364*

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **370**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины *370*

2.2. Содержание дисциплины *370*

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **376**

3.1. Материально-техническое обеспечение *376*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *376*

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **378**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГЦ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 06 **Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных**	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;	Гражданско-патриотические навыки: Проявлять уважение и гордость за свою Родину. Демонстрировать ответственность за общественное благо и участие в гражданской жизни. Осознавать свои обязанности перед обществом и государством. Демонстрация осознанного поведения: Следовать моральным и этическим нормам, основанным на традиционных российских духовно-нравственных ценностях. Вести себя честно,

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек)	справедливо и ответственно в различных ситуациях. Навыки межнационального и межрелигиозного взаимодействия: Проявлять уважение к культурным и религиозным особенностям других народов и религий. Уметь конструктивно взаимодействовать и избегать конфликтных ситуаций в межнациональных и межрелигиозных отношениях. Применение стандартов антикоррупционного поведения: Осознавать негативные последствия коррупции. Демонстрировать честность, прозрачность и неподкупность в профессиональной и личной деятельности. Следовать этическим принципам, исключающим коррупционные действия.
ОК 06	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней,	Гражданско-патриотические навыки: Проявлять уважение и гордость за свою Родину. Демонстрировать ответственность за общественное благо и участие в гражданской

	в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах	регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности	жизни. Осознавать свои обязанности перед обществом и государством. Демонстрация осознанного поведения: Следовать моральным и этическим нормам, основанным на традиционных российских духовно-нравственных ценностях. Вести себя честно, справедливо и ответственно в различных ситуациях. Навыки межнационального и межрелигиозного взаимодействия: Проявлять уважение к культурным и религиозным особенностям других народов и религий. Уметь конструктивно взаимодействовать и избегать конфликтных ситуаций в межнациональных и межрелигиозных отношениях. Применение стандартов антикоррупционного поведения: Осознавать негативные последствия коррупции. Демонстрировать честность, прозрачность и неподкупность в профессиональной и личной деятельности. Следовать этическим принципам,

			исключающим коррупционные действия
ОК 06	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности	Гражданско-патриотические навыки: Проявлять уважение и гордость за свою Родину. Демонстрировать ответственность за общественное благо и участие в гражданской жизни. Осознавать свои обязанности перед обществом и государством. Демонстрация осознанного поведения: Следовать моральным и этическим нормам, основанным на традиционных российских духовно-нравственных ценностях. Вести себя честно, справедливо и ответственно в различных ситуациях. Навыки межнационального и межрелигиозного взаимодействия: Проявлять уважение к культурным и религиозным особенностям других народов и религий. Уметь конструктивно взаимодействовать и избегать конфликтных ситуаций в межнациональных и межрелигиозных отношениях. Применение стандартов антикоррупционного поведения:

			Осознавать негативные последствия коррупции. Демонстрировать честность, прозрачность и неподкупность в профессиональной и личной деятельности. Следовать этическим принципам, исключающим коррупционные действия
ОК 07 содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	Анализировать ситуации в чрезвычайных обстоятельствах для выбора наиболее эффективных методов реагирования; оценивать экологическую обстановку и предпринимать меры по предотвращению экологических угроз на рабочем месте; использовать современные средства и технологии для быстрого реагирования и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; обучать коллег и подчинённых действиям в чрезвычайных ситуациях, обеспечивая командную работу; вести документацию и отчётность о выполненных мероприятиях по обеспечению экологической

			безопасности и безопасности жизнедеятельности; постоянно повышать свою квалификацию в области экологической безопасности и реагирования на чрезвычайные ситуации.
ОК 08 использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приёмы страховки и самостраховки;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	Разрабатывать индивидуальные программы оздоровления, учитывающие возрастные и профессиональные особенности; использовать современные методы мотивации для поддержания и повышения уровня физической активности; вести мониторинг и анализ состояния здоровья в процессе регулярных занятий физической культурой; внедрять инновационные методики и оборудование для повышения эффективности физической подготовки; оказывать первую помощь при возникновении острых состояниях во время занятий физической культурой; развивать навыки командной работы, лидерства и взаимодействия в коллективных

	осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физкультурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.		спортивных мероприятиях; поддерживать эмоциональную устойчивость и психоэмоциональное равновесие через физическую активность и методы релаксации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**69**
в том числе:	
лекционные занятия	**23**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**46**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	**-**
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	**21**
Промежуточная аттестация в форме (указать): 4 сем. дифференцированный зачет	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения		*30*	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	**Содержание учебного материала**	*2*	*ОК-06 ОК 07*
	1 **Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера** Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий. Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы прогнозирования чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	*4*	
	1 Изучение классификации чрезвычайных ситуаций Применение первичных средств пожаротушения		
	Самостоятельная работа обучающихся	*2*	
	1 Выявление основных источников чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения		
Тема 1.2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного	**Содержание учебного материала**	*2*	*ОК-06 ОК 07*
	1 **Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени** МЧС России – федеральный орган управления в области зашиты населения и территорий от чрез-		

и военного времени		вычайных ситуации. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций.Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*4*	
		Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»	*2*	
Тема 1.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК-06 ОК 07*
	1	**Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени** Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизне-деятельности.Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакомероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах.Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*4*	
		Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогазы, ВМП, ОЗК) Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты		
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
		1. Изучение порядка эвакуации населения в мирное и военное время.		
Тема 1.4 Организация защиты населения	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК-06 ОК 07*

от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	1	**Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики** Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*4*	
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Основы военной службы			*47*	
Тема 2.1. Основы обороны государства	Содержание учебного материала		*4*	*ОК 08*
	1	**Основы обороны государства** Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*6*	
	1	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства		
	Самостоятельная работа обучающихся		*3*	
	1	. Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск		
Тема 2.2 Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	**Содержание учебного материала**		*4*	*ОК 08*
	1	**Правовые основы военной службы.** Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту **Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.** Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и		

		профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*8*	
	1	Определение правовой основы военной службы Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО		
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
	1	Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ "О статусе военнослужащих"		
Тема 2.3 Основы военно-патриотического воспитания	**Содержание учебного материала**		*4*	*ОК 08*
	1	**Основы военно-патриотического воспитания**. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*10*	
	1	1. Отработка порядка приема Военной присяги 2. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов		
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
	1	Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации»; «Дни воинской Славы»		
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			*13*	
Тема 3.1 Основы военно-патриотического воспитания	**Содержание учебного материала**		*3*	*ОК-06, ОК 07, ОК 08*
	1	**Здоровье человека и здоровый образ жизни** Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние		

		на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами **Правовые основы оказания первой доврачебной помощи** Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*6*	
	1	1. Оказание реанимационной помощи 2. Оказание первой помощи пострадавшим		
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
	1	Подготовка презентационных материалов на тему: «Факторы, разрушающие здоровье и их профилактика»		
Примерная тематика курсовой работы (проекта)				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)				
Всего:			*68*	

2.3. Курсовой проект (работа) Не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22152-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583599

3. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 68 с. — ISBN 978-5-507-48942-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366788

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева, А. А., Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва : КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст : электронный.

2. Бондаренко, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900594

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, .. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47821-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327560

4. Гайворонский, И.В. 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 — 3-

е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

5. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 56 с. — ISBN 978-5-507-47339-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362294

6. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки / Е. А. Зобкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-47830-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329069

7. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки / Е. А. Зобкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-47830-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329069

8. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 155 с. — ISBN 978-5-406-12823-7. — URL: https://book.ru/book/952905 — Текст : электронный.

9. 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

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

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

12. 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 // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

13. Орлова, Л. Т. Настольный теннис / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 40 с. — ISBN 978-5-507-46136-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298520

14. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/293030

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет/экзамен).

1. Основная цель дисциплины БЖД.
2. Какие задачи решает дисциплина БЖД?
3. Каковы последствия антропогенного воздействия человека на окружающую среду?
4. Что такое индивидуальный и социальный риск?
5. Каковы основные положения учения оказания В.И. Вернадского?
6. Раскройте понятие «чрезвычайная ситуация».
7. В чем заключается различие между «аварией» и «катастрофой»?
8. Каковы причины возникновения чрезвычайных ситуаций?
9. Чем отличаются межрегиональные ЧС от федеральных?
10. Назовите основные группы ЧС природного характера.
11. Какими факторами могут быть вызваны оползни и сели?
12. Выделите основные ЧС метеорологического характера.
13. Чем характеризуются наводнения?
14. По каким признакам классифицируются природные пожары.
15. Дайте определение терминам «эпидемия», «эпизоотия», «эпифитотия».
16. На какие группы подразделяются опасности социального характера.
17. Назовите возможные пути снижения социальных опасностей.
18. По каким признакам классифицируется современный терроризм.
19. Чем опасен терроризм и как его искоренить?
20. Назовите поражающие факторы ядерного взрыва.
21. Какой толщины должен быть слой стали, бетона и древесины. Чтобы ослабить радиоактивное излучение в 2 раза?
22. Средства защиты от поражающих факторов ядерного оружия.
23. Расскажите о химическом оружии и способах применения.
24. Какие Вы знаете способы защиты от химического оружия.
25. Что входит в состав биологического оружия.
26. Каковы основные средства защиты от биологического оружия.
27. Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
28. Что следует понимать под устойчивостью работы объекта экономики.
29. Назовите основные этапы исследования устойчивости объекта экономики.
30. Какие мероприятия проводятся по повышению устойчивости управления производством.
31. Какие факторы влияют на устойчивость объектов экономики.
32. Объясните понятия «национальная безопасность» и «военная безопасность».
33. Какова роль Вооруженных Сил РФ в обеспечении национальной и военной безопасности страны.
34. Назовите виды Вооруженных Сил РФ.
35. Выделите основные задачи Вооруженных Сил РФ.
36. В чем заключаются особенности военной службы.
37. Что такое альтернативная гражданская служба. Порядок и сроки прохождения.
38. Каков порядок призыва на воинскую службу.
39. Дайте характеристику боевым традициям ВС РФ.
40. Охарактеризуйте символы воинской чести.
41. Приведите исторические примеры воинского долга и самопожертвования воинов нашей Родины.

42. Выделите основные составляющие ЗОЖ.
43. Какова роль физической культуры в обеспечении ЗОЖ.
44. Какие признаки характеризуют потерю сознания человеком. Какая межицинская помощь оказывается при этом?
45. Назовите основные виды повязок.
46. Какие виды кровотечений Вы знаете.
47. В каких случаях следует накладывать медицинский жгут.
48. ПМП при термическом ожоге II степени тяжести.
49. ПМП при обморожении.
50. Какая помощь оказывается при тяжелых электротравмах.

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач	от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности	

минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты	

безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том	от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные	

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

позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на	здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

рабочем месте		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.21
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

СГЦ 04. Физическаякультура

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **387**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **388**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы *388*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины *388*

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **389**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины *389*

2.2. Содержание дисциплины *390*

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **397**

3.1. Материально-техническое обеспечение *397*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *397*

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **399**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 04 «Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке в рамках специальности СПО 19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 08 Использовать средства	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Технология продуктов питания из растительного сырья	развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Технология продуктов питания из растительного сырья средства профилактики перенапряжения

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**128**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**126**
В том числе:	
Лекционные занятия	
Лабораторные занятия	
Практические занятия	40
Контрольные работы	
Курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
Промежуточная аттестация в форме: зачет - 3,4,5; зачет с оценкой - 6 семестр.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**		
	1 -		
	Практические занятия		
	1		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1 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.Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.	2	3
Раздел 2. Легкая атлетика		**30**	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**		
	1		
	Практические занятия	**6**	
	1 Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**		
	1		
	Практические занятия	**6**	
	1 Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1		

Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**4**	
	1	Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**8**	
	1	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	8	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Раздел 3. Волейбол			**40**	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Выполнение комплекса упражнений по ОФП, Отработка передачи мяча снизу и сверху 2 руками	6	1,2

	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног. Отработка прямой и боковой подачи	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног. Отработка верхнейпрямой подачи	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.5. Тактика игрыв защите и нападении	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Отработка навыков судейства в волейболе	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 3.7. Контроль выполнениятестов по волейболу	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**8**	
	1	Выполнение передачи мяча в парах	2	1,2

	2	Игра по упрощённым правилам волейбола	2	1,2
	3	Игра по правилам	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Раздел 4. Баскетбол			**30**	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**4**	
	1	Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса. Передачи мяча разными способами	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**6**	
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса. Ведение мяча, различные способы броска мяча в корзину (с места, прыжком, в движении)	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног. Отработка техники штрафных бросков	2	1,2

	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**8**	
	1	Игра по упрощенным правилам баскетбола	4	1,2
	2	Игра по правилам баскетбола	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**8**	
	1	Практика в судействе соревнований по баскетболу	4	1,2
	2	Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Раздел 5. Гимнастика			**26**	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Отработка строевых приёмов	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**8**	
	1	Отработка техники акробатических упражнений	8	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 5.3. Упражнения на	**Содержание учебного материала**			
	1			

брусьях (юноши). Упражнения на бревне (девушки).	**Практические занятия**		**6**	
	1	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Разучивание и выполнение связок на снаряде. Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	6	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**10**	
	1	Выполнение комплекса ОРУ	2	1,2
	2	Контроль комбинации по акробатике	2	1,2
	3	Контроль комбинации на бревне, брусьях	4	1,2
	4	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Раздел 6. Бадминтон.			**18**	
Тема 6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса. Обучение ударам	2	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**2**	
	1	Отработка подачи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала**			
	1		**4**	
	Практические занятия		4	
	1	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».		1,2

	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		**10**	
	1	Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	1,2
	2	Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	1,2
	3	Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	1,2
	4	Игра по правилам	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема.7.1.Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**			
	1			
	Практические занятия		20	
	1	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	1,2
	2	Выполнение комплексов дыхательных упражнений.Выполнение комплексов утренней гимнастики.	4	1,2
	3	Выполнение комплексов упражнений для глаз. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	4	1,2
	4	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	6	1,2
	5	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	4	1,2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1			
		Всего	**128**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

1. **Спортивный зал** (учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Оборудование:

Гимнастические стенки.

Гимнастические скамейки.

Наборы инвентаря для спортивных игр (волейбол, баскетбол, бадминтон, настольный теннис).

2. **Зал спортивных игр** (разметка на три волейбольные площадки, две баскетбольные площадки, площадка большого тенниса, площадка для мини-футбола, три площадки для бадминтона).

Выдвижные стойки для баскетбола.

3. **Открытый стадион** широкого профиля с элементами полосы препятствий (для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации):

Оборудование:

Площадка спортивная для воркаута, в том числе:

- Спорт.Workout комплекс с лестницей, рукоходом, змейкой и 5 турниками
- Перекладины для отжиманий
- Скамья Workout+брусья
- Брусья Workout параллельные

5. Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий»:

- элемент «Ров»
- элемент «Лабиринт»
- элемент «Разрушенный мост»
- элемент «Разрушенная лестница»
- элемент бум-бревно «Змейка-1»
- элемент «Стенка с двумя проломами»
- элемент «Одинокий окоп»

6.Оборудование:

- Мяч футбольный «SELECT» р.5
- Ворота футбольные (7х2 м)
- Фишки для разметки поля, пластик
- Конусы разметочные тренировочные, пластик
- Секундомер
- Насос

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. - Москва : Издательство Юрайт, 2025. - 424 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/560907 .
2. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2025. - 609 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-18616-1. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611

Дополнительные источники:

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

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

7. Самостоятельная работа обучающихся института СПО по дисциплине «Физическая культура»: учебно-методическое пособие. / А.Н Шевяков, В.И.Лавриненко, С.Н.Александров, О.П.Андрущенко – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А.Бунина, - 2024. - 132 с.: ил

8. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542058

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: http://biblioclub.ru/.
2. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политикиhttp://sport.minstm.gov.ru

3.ООО «Издательство Лань» Электронно-библиотечная система, *Адрес дляработы:* http://www.e.lanbook.com

4. Образовательная платформа «Юрайт», *Адрес для работы*: https://urait.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет).

1. Общеразвивающие упражнения.
2. Упражнения на ловкость.
3. Виды комплексных упражнений.
4. Физическая культура как социальное явление, часть общей культуры.
5. Основные понятия физической культуры и их определения.
6. Компоненты физической культуры.
7. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
8. Цели, задачи и средства общей физической подготовки.
9. Цели, задачи и средства спортивной подготовки.
10. Самоконтроль в процессе физического воспитания.
11. Роль физической культуры в повышении иммунитета и профилактики
12. простудных заболеваний.
13. Роль физической культуры в профилактике сердечно-сосудистых
14. заболеваний.
15. Влияние физических упражнений на мышечную систему человека.
16. Влияние физических упражнений на дыхательную систему человека.
17. Виды физических нагрузок, их интенсивность.
18. Закаливание как один из элементов здорового образа жизни.
19. Роль физической культуры в профилактике опорно-двигательного
20. аппарата.
21. Характеристика основных форм оздоровительной физической
22. культуры.
23. Основные понятия о подвижных играх, цели и задачи.
24. Физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме дня: гигиеническая гимнастика, физкультминутки, релаксационные упражнения с учетом индивидуальных особенностей организма.

Результаты обученияпоучебной дисциплине	**Формируемые компетенции**	**Оценочныесредствапо дисциплине**
Знать: - психологические основы деятельности	ОК 04	Устный опрос. Тестирование.

коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности **Уметь:** - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности		Результаты выполнения контрольных нормативов
Знать: - роль физической культуры в общекультурном,профессиональном и социальном развитии человека; - основыздорового образа жизни; - условия профессиональнойдеятельности и зоны риска физического здоровья дляспециальности; - средства профилактики перенапряжения **Уметь:** - 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	ОК 08	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.22
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.05 Основы финансовой грамотности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **402**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **403**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы *403*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины *403*

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **404**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины *404*

2.2. Содержание дисциплины *405*

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **176**

3.1. Материально-техническое обеспечение *409*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *409*

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **410**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГЦ.05 Основы финансовой грамотности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГЦ.05 Основы финансовой грамотности»: формирование компетенций, необходимых для эффективного управления личными финансами и осознанного взаимодействия с финансовыми институтами; изучение базовых финансовых инструментов; выработка навыков планирования бюджета, оценки финансовых рисков и защиты от мошенничества.

Дисциплина «СГЦ.05 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план;	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты.	- применения нормы гражданского, трудового и налогового законодательства в типичных жизненных и профессиональных ситуациях; - оценки условий договоров, банковских и страховых продуктов для принятия взвешенных решений; - вести личный финансовый план, рассчитывать доходы, расходы и налоги при различных формах занятости (самозанятость, ИП, найм); - распознавать признаки финансового мошенничества и использовать инструменты защиты

	- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования		своих прав как потребителя.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**30**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**30**
в том числе:	
лекционные занятия	**14**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**14**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**2**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	**-**
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	**-**
Промежуточная аттестация в форме (указать): итоговая оценка 8 семестр	

2.2. Содержание дисциплины «СГЦ.05 Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение в курс «Основы финансовой грамотности»		**2**	
Раздел 1. Деньги и операции с ними		**6**	
Тема 1.1 Деньги и платежи	**Содержание**	**2**	ОК03
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов	1	
	В том числе практических занятий		
	Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы)	1	
Тема 1.2 Покупки и цены	**Содержание**	**2**	ОК03
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	1	
	В том числе практических занятий		
	Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения	1	
Тема 1.3 Безопасное использование денег	**Содержание**	**2**	ОК03
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии,	1	

	включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета		
	В том числе практических занятий		
	Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности	1	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**10**	
Тема 2.1 Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание**	**2**	ОК03
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета	1	
	В том числе практических занятий		
	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения	1	
Тема 2.2 Личные сбережения	**Содержание**	**2**	ОК03
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	
	В том числе практических занятий		
	Выбор банка и оценка доходности банковского вклада	1	
Тема 2.3 Кредиты и займы	**Содержание**	**4**	ОК03
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	2	
	В том числе практических занятий		
	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор банка и банковского кредита.	2	
Тема 2.4 Безопасное управление личными финансами	**Содержание**	**2**	ОК03
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное	1	

	банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами		
	В том числе практических занятий		
	Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов	1	
Раздел 3 Риск и доходность		**8**	
Тема 3.1 Инвестирование	**Содержание**	**2**	ОК03
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	1	
	В том числе практических занятий		
	Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат)	1	
Тема 3.2 Страхование	**Содержание**	**2**	ОК03
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	1	
	В том числе практических занятий		
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг	1	
Тема 3.3 Предпринимательство	**Содержание**	**4**	ОК03
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	2	
	В том числе практических занятий		
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий	2	
Раздел 4 Финансовая среда		**6**	
Тема 4.1 Финансовые взаимоотношения с государством	**Содержание**	**2**	ОК03
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	1	
	В том числе практических занятий		

	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода	1	
Тема 4.2 Защита прав граждан в финансовой сфере	**Содержание**	**2**	ОК03
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	1	
	В том числе практических занятий		
	Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере	1	
	В том числе самостоятельная работа		
	Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	2	
Промежуточная аттестация			
Всего		**30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели; интерактивная доска, проектор, набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации по дисциплине.

Технические средства обучения: ноутбук преподавателя; проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21869-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588459 (дата обращения: 24.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Методика обучения экономике: финансовая грамотность и безопасность : учебник для вузов / Р. И. Айзман, Н. О. Новикова, Е. Н. Богданчикова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19972-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587806 (дата обращения: 24.05.2026).
2. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник для вузов / под общей редакцией М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14503-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583367 (дата обращения: 24.05.2026).
3. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/.
4. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
5. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: https: https://моифинансы.рф/.
6. Турчаева, И. Н. Финансовая грамотность. Предпринимательские риски : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Турчаева, Я. Ю. Таенчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20583-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590446 (дата обращения: 24.05.2026).
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.

Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (итоговая).

1. Роль и функции денег. Денежная система Российской Федерации.
2. Виды современных денег, их основные характеристики.
3. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы.
4. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек.
5. Риски при использовании различных платежных инструментов.
6. Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге).
7. Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы.
8. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация.
9. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек).
10. Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка).
11. Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок.
12. Безопасность денежных операций в цифровой среде.
13. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование
14. Цели сбережений. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды.
15. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов
16. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов.
17. Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов.
18. Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций
19. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики.
20. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид.
21. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов
22. Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса.
23. Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан.
24. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.
25. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан.
26. Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты.

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	*Устный опрос;* *Оценка результатов практической работы;* *Оценка результатов тестирования;* *Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися* *Экспертное*
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	

- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	*наблюдение за ходом выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация*
- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;	может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- формат представления результатов поиска информации,	демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;	
- современные средства и устройства информатизации, возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;	способен к презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;	
- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование;	
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;	
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании	
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	
- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета	
- особенности различных банковских и страховых	способен назвать банковские продукты, описать их	

продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами	особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	демонстрирует представление о направлених взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации проектной деятельности	демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности	
Умеет: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	*Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися. Экспертное наблюдение за*
-выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	
-определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	
- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	

- определять задачи для сбора информации;	определяет задачи для сбора информации;	*ходом выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация*
- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	
- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;	
- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;	
- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;	
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;	
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с	

	учетом финансовой безопасности;	
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;	анализирует бизнес-идею;	
- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели,	
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	
- работать в коллективе и команде;	осуществляет эффективные коммуникации в коллективе и команде;	
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.23
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГЦ.06 Основы бережливого производства

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **416**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **417**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы *417*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины *184*

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **418**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины *418*

2.2. Содержание дисциплины СГЦ.06 Основы бережливого производства *419*

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **189**

3.1. Материально-техническое обеспечение *422*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *422*

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **423**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГЦ.06 Основы бережливого производства»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование представлений о роли бережливого производства в современном мире, получение базовых знаний в области бережливого производства.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона.	- владение методами выявления и устранения профессиональных потерь (избыточные запасы, движения, время ожидания). -применения инструментов организации рабочего пространства по системе 5S; - участия в оптимизации производственных процессов для повышения качества продукции при минимальных затратах ресурсов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**37**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**28**
в том числе:	
лекционные занятия	**14**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**14**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**9**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	**-**
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	**9**
Промежуточная аттестация в форме итоговой оценки	

2.2. Содержание дисциплины СГЦ.06 Основы бережливого производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы концепции бережливого производства		**21**	
Тема 1.1 История появления и развития бережливого производства.	**Содержание**	**8**	ОК 07
	Основатель концепции бережливого производства. История появления и развития бережливого производства в России и за рубежом	2	
	В том числе практических занятий		
	Семинар по теме: История появления и развития бережливого производства.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования).		
Тема 1.2 Бережливое производство как основа новой концепции менеджмента.	**Содержание**	**8**	ОК 07
	Понятие и принципы бережливого производства Понятие, особенности и виды бережливого производства. Комплексный подход в бережливом производстве. Цели бережливого производства на предприятии. Сравнение традиционного подхода и бережливого производства	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1. Поиск потерь и применение инструментов бережливого производства.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика		
Тема 1.3 Сокращение	**Содержание**	**5**	ОК 07

потерь как основной фактор концепции бережливого производства	Понятие о потерях процесса. Восемь основных видов потерь. Муда. Мури. Мура.	2	
	В том числе практических занятий		
	Способы устранения потерь в профессиональной деятельности.	2	
	Самостоятельная работа	**1**	
	Анализ типичных ошибок применения методов БП в рекламной сфере		
Раздел 2. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		**8**	
Тема 2.1 Алгоритм внедрения бережливого производства на современном предприятии.	**Содержание**	**2**	ОК 07
	Подходы к постепенному улучшению производства и их применение Создание команды проекта из ключевых сотрудников разных уровней. Обучение основам Lean-философии и инструментам бережливого производства.	1	
	В том числе практических занятий		
	Алгоритм внедрения бережливого производства на современном предприятии.	1	
Тема 2.2 Инструменты бережливого производства.	**Содержание**	**4**	ОК 07
	Картирование потока создания ценности. Канбан. Система 5С. Кайдзен – процесс непрерывного совершенствования. Визуализация. Быстрая переналадка оборудования SMED. Стандартизация. Методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke).	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2. Картирование потока создания ценности. Практическое занятие №3. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью. Практическое занятие № 4. Методика быстрой переналадки (SMED). Стандартизация процессов.	2	
Тема 2.3 Метод «Шесть сигма» как подход	**Содержание**	**2**	ОК 07
	Метод «Шесть сигм». Ориентация на клиента. Цикл DMAIC.	1	

к совершенствованию производственного процесса.	Диаграмма Исикавы.		
	В том числе практических занятий		
	Семинар по теме: Методы и инструменты бережливого производства.	1	
Раздел 3 Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства на предприятиях		**10**	
Тема 3.1 Причины отставания внедрения бережливого производства на российских предприятиях.	**Содержание**	**4**	ОК 07
	Причины отставания внедрения бережливого производства на российских предприятиях. Существующие мифы о бережливом производстве. Технологии вовлечения персонала	2	
	В том числе практических занятий		
	Семинар по теме: Существующие мифы о бережливом производстве.	2	
Тема 3.2 Причины сопротивления изменениям при внедрении моделей бережливого производства.	**Содержание**	**4**	ОК 07
	Способы преодоления препятствий на пути внедрения методов бережливого производства. Возможности применения передового зарубежного опыта бережливого производства.	2	
	В том числе практических занятий		
	Семинар по теме: Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства на предприятиях. Практическое занятие №6. Проект по внедрению бережливого производства.	2	
Промежуточная аттестация			
Всего		**37**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели для обучающихся; рабочее место учителя, интерактивная доска, проектор, набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации по дисциплине.

Технические средства обучения: ноутбук преподавателя; проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

1. Бурнашева, Э.П. Основы бережливого производства / Э.П. Бурнашева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2025 - 76 с. - ISBN 978-5-507-52593-5. - Текст: непосредственный

2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебник для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589262 (дата обращения: 24.05.2026).

3.2.2. **Дополнительные источники:**

1 Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16617-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585927 (дата обращения: 24.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет).

1. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
2. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г.Фордом и Т.Оно.
3. Основные принципы современной системы бережливого производства.
4. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
5. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
6. Система 5с – организация рабочего пространства. Основные принципы и этапы.
7. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
8. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
9. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
10. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
11. Мероприятия по устранению потерь. Причины и способы борьбы.
12. Метод «Шесть сигм». Ориентация на клиента.
13. Цикл DMAIC.
14. Причины отставания внедрения бережливого производства на российских предприятиях.
15. Существующие мифы о бережливом производстве.
16. Способы преодоления препятствий на пути внедрения методов бережливого производства.
17. Возможности применения передового зарубежного опыта бережливого производства.

Результаты освоения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: –принципы, идеалы и философию бережливого производства; –правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –основы картирования; –методы решения проблем; –инструменты бережливого производства; –основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; –пути обеспечения ресурсосбережения; –основы коммуникации и деятельности коллектива; –основы проектной деятельности.	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	*Устный опрос;* *Тестирование;* *Оценка результатов практической работы;* *Оценка результатов тестирования;* *Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися* *Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий* *Промежуточная аттестация*

уметь: – работать с информацией из различных источников; – картировать поток создания ценностей; – применять ключевые инструменты решения проблем – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – определять и анализировать основные потери в процессах; – осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач - демонстрирует навык картирования потока создания ценности - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса; - осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений - демонстрирует умение выбирать средства и методы моделирования и описания процесса; - демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах; - демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях; - демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	*Кейс-метод. Деловая игра. Оценка решений ситуационных задач. Выполнение и защита проектной работы. Промежуточная аттестация.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.24
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **426**

1. Общая характеристика **427**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 427

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 427

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **431**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 431

2.2. Содержание дисциплины 432

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **436**

3.1. Материально-техническое обеспечение 436

3.2. Учебно-методическое обеспечение 436

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **437**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, их распространении, влиянии на здоровье человека, материалы, сырье, промышленные изделия, формирование санитарной культуры у обучающихся.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[1]:

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

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой осуществлять мытье сушку и стерилизацию химической посуды готовить реактивы и растворы заданной концентрации питательные среды заданного состава отбирать средства измерения приборы лабораторное оборудование химическую посуду и инструменты необходимые для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания отбирать пробы сырья полуфабрикатов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием подготавливать	- 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	- подготовки рабочего места средств измерения приборов - лабораторного оборудования - химической посуды и инструментов необходимых для исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания подготовка расходных материалов в том числе жидких твердых газообразных проб растворов заданной концентрации реактивов и питательных сред - техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания осуществления безопасного хранения применения и транспортировки реактивов материалов ядовитых и огнеопасных веществ проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям связанным с приходом движением ирасходом реактивов материалов инструментов

	пробы материалы комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования составлять заявки на лабораторную посуду реактивы и материалы вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	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.	оборудования средств индивидуальной защиты.
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	осуществлять отбор прием маркировку учет проб по технологическому циклу в пищевой организации готовить индикаторные среды проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование представлять данные проведенных лабораторных исследований анализировать состояние специализированного оборудования рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации подготавливать	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	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа спектральных полярографических и пробирных анализов химических и физико-химических анализов органолептических исследований расчетов оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

	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.	правила сборки подготовки к работе лабораторных установок свойства реактивов требования предъявляемые к реактивам правила обращения с реактивами и их хранения методики приготовления растворов различных концентраций назначение виды способы и техника выполнения пробоотбора технологический процесс приготовления питательных сред методика проведения полярографических спектральных и пробирных анализов назначение классификация химико-аналитических лабораторий требования к химико-аналитическим лабораториям нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами методы расчета	производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

		результатов проведения лабораторного анализа правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории санитарной пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**145**	
В т.ч. теоретические занятия	37	-
практические занятия	60	
лабораторные занятия	46	
Самостоятельная работа	**14**	2
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	21	
Всего	**180**	**16**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел. 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 1.Основы микробиологии.	**Содержание**	**18**	
	Понятие о микробиологии	2	
	Морфология микроорганизмов	2	
	Физиология микроорганизмов	2	
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	
	Распространение микроорганизмов в природе	4	
	Микробиология основных пищевых продуктов	4	
	В том числе практические занятия	**24**	
	Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов	4	
	Практическое занятие № 2.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	
	Практическое занятие № 3.Распространение микроорганизмов в природе	4	
	Практическое занятие № 4. Микробиология основных пищевых продуктов.	4	
	Практическое занятие № 5. Исследования бактериофагии. Фаготипирование бактерий.	4	
	Практическое занятие № 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	4	
	Лабораторные занятия	**24**	

	Лабораторная работа 1. Анализ основных форм бактерий, грибов	4	
	Лабораторная работа 2. Определение чувствительности микроорганизмов.	4	
	Лабораторная работа № 3. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	4	
	Лабораторная работа № 4. Количественный учет микроорганизмов.	4	
	Лабораторная работа № 5. Микрофлора окружающей среды.	4	
	Лабораторная работа 6. Микробиологический анализ почвы.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление таблицы «Морфология микробов».		
Тема 2. Пищевые инфекции,пищевыеотравления и глистные заболевания.	**Содержание**	**7**	
	Пищевые инфекционные заболевания.	2	
	Пищевые отравления.	2	
	Глистные заболевания.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие № 7. Пищевые инфекционные заболевания.	4	
	Практическое занятие № 8. Глистные заболевания	4	
	Практическое занятие № 9. Пищевые травления.	4	
	Лабораторные занятия	**16/4**	
	Лабораторная работа 7. Микробиологический анализ воды.	4/2	
	Лабораторная работа № 8. Сложные и дифференцированные методы окраски фиксированных препаратов микроорганизмов.	4	
	Лабораторная работа № 9. Пищевые инфекционные заболевания и пищевые отравления.	4/2	

	Лабораторная работа № 10. Глистные заболевания.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Составление таблицы «Пищевые инфекционные заболевания: меры предупреждения».		
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание**	**12**	
	Основные сведения о гигиене и санитарии.	4	
	Личная гигиена работников предприятий.	4	
	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14/8**	
	Практическое занятие № 10. Виды дезинфицирующих растворов и их применение.	2/2	
	Практическое занятие № 11.Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	2/2	
	Практическое занятие № 12. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	4/2	
	Практическое занятие № 13.Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие № 14. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	2/2	
	Практическое занятие № 15. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	2	

	производстве, условия их развития.		
	Лабораторные занятия	**4**	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление растворов моющих средств.	2	
	Лабораторная работа № 12. Санитарно-гигиенические исследования смывов с рук и одежды.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Подготовка текста бесед по профилактике бактериальных инфекций с разными группами населения.		
Конс.		**2**	
Промежуточная аттестация		**21**	
Всего		**180**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии; санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.1. Сахарова,О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г.Сахарова. — 3-еизд., стер. —Санкт-Петербург:Лань, 2023. —224с. —ISBN978-5-507-47245-1. —Текст:электронный//Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/346448 (датаобращения:22.04.2026).—Режимдоступа:дляавториз.пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1.1.Бурова, Т. Е Введение в пищевую биотехнологию: учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146901 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45862-2. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288959 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Госманов, Р. Г. Микробиология и иммунология: учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, А. И. Ибрагимова, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-507-47024-2. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/320771 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Госманов, Р. Г. Основы микробиологии учебник для спо / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47390-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
— URL: https://e.lanbook.com/book/367016 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований: учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург:Лань, 2023.— 100с. —ISBN978-5-507-46722-8. —Текст:электронный //Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317252 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

6. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебноепособие дляспо/О.В.Сычева.—2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург:Лань,2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46664-1. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/314807 (дата обращения: 22.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Рекомендовано ФУМО 19.00.00

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Что изучает микробиология?
2. Каковы основные задачи микробиологии в пищевой промышленности?
3. Назовите основные группы микроорганизмов.
4. Каковы особенности строения бактериальной клетки?
5. Перечислите основные формы бактерий.
6. Что такое споры у бактерий и каково их значение?
7. Опишите строение клетки дрожжей.
8. Каковы морфологические особенности плесневых грибов?
9. Что такое вирусы и чем они отличаются от бактерий?
10. Каковы основные органоиды клетки микроорганизмов и их функции?
11. Что такое метаболизм микроорганизмов?
12. Как происходит дыхание у бактерий?
13. В чём отличие аэробного и анаэробного дыхания?
14. Что такое ферменты и какова их роль в жизнедеятельности микроорганизмов?
15. Как микроорганизмы размножаются?
16. Что такое бинарное деление?
17. Каковы условия, необходимые для роста и размножения микроорганизмов?
18. Как температура влияет на жизнедеятельность микроорганизмов?
19. Как влажность среды влияет на развитие микроорганизмов?
20. Каково влияние pH среды на микроорганизмы?
21. Как воздействует свет и ультрафиолет на микроорганизмы?
22. Каковы источники распространения микроорганизмов в природе?
23. Где чаще всего встречаются микроорганизмы?
24. Какова роль микроорганизмов в круговороте веществ?
25. Какие микроорганизмы встречаются на основных пищевых продуктах?
26. Каковы причины порчи пищевых продуктов?
27. Что такое брожение и какие микроорганизмы его вызывают?
28. Какие микроорганизмы используются в производстве кисломолочных продуктов?
29. Каковы признаки микробиологической порчи мяса и рыбы?
30. Что такое пищевые инфекционные заболевания?
31. Назовите основные пищевые инфекции.
32. Какие микроорганизмы вызывают дизентерию, сальмонеллёз, брюшной тиф?
33. Каковы пути передачи пищевых инфекций?
34. Что такое пищевые отравления и чем они отличаются от инфекций?
35. Какие микроорганизмы вызывают пищевые отравления (стафилококк, ботулизм)?
36. Каковы признаки ботулизма и меры его профилактики?
37. Что такое глистные заболевания и как они передаются через пищу?
38. Назовите основные виды гельминтов, опасных для человека.
39. Каковы меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях питания?
40. Что такое гигиена и санитария на предприятиях общественного питания?
41. В чём заключается личная гигиена работников предприятий питания?
42. Какие требования предъявляются к одежде и внешнему виду работников?
43. Каковы правила мытья рук на производстве?
44. Какие санитарные требования предъявляются к устройству предприятий общественного питания?
45. Как должно быть организовано хранение пищевых продуктов?
46. Какие требования предъявляются к содержанию помещений и оборудования?

47. Как проводится дезинфекция на предприятиях питания?
48. Что такое санитарный паспорт и для чего он нужен?
49. Каковы обязанности ответственного за санитарное состояние на предприятии?
50. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарных норм и правил?

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: *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* *Умеет:* *соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;* *производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;* *готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;* *выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.*	*- Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.* *Рациональность действий.* *- определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы.* *-выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.* *-оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)*	*Выполнения практических работ и лабораторных работ.* *Диагностика (тестирование, контрольные работы)* *Опросы.*

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.25
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **440**

1. Общая характеристика **441**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 441

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 441

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **444**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 444

2.2. Содержание дисциплины 445

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **453**

3.1. Материально-техническое обеспечение 453

3.2. Учебно-методическое обеспечение 453

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **454**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств»: является формированиезнаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в областипищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «ОПЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств» включена в профессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического 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,	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

	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	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 4.1.Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса, оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2.Планировать выполнение работ исполнителями.	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями, оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	187	88
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	15	
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	21	
Всего	**223**	**88**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)**	***Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.***	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Основные положения		**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
Тема 1. 1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия	**Содержание учебного материала**		
	Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств». Возникновение и развитие науки. Классификация основных процессов пищевой технологии.	6	
	Лабораторные работы	**3**	
	Моделирование процессов и аппаратов	3	
	Практических занятия	**6**	
	Законы сохранения массы и энергии. Уравнения материального и энергетического баланса. Аналитические методы расчета. Экспериментальный метод.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 1. 2 Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Основные сведения о параметрах технологических процессов. Плотность, удельный вес, вязкость, поверхностное натяжение. Теплоемкость, теплопроводность.	4	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**6**	
	Требования, предъявляемые к машинам и аппаратам	6	

	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Раздел 2 Механические процессы			
Тема 2.1. Измельчение.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Классификация процессов измельчения. Физические основы измельчения.	4	
	Лабораторные работы	**3**	
	Конструкция и работа основных типов измельчающих машин. Пути интенсификации измельчения и снижения энергозатрат	3	
	Практических занятия	**6**	
	Анализ работы машин по процессам измельчения.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 2.2. Сортирование.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Просеивание. Производительность просеивания. Машины для просеивания. Разделение в триере. Пневматическое и гидравлическое сортирование. Пути интенсификации сортирования и снижения энергозатрат	6	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**6**	
	Отделение металлических примесей. Анализ работы машин и исследование основных характеристик процессов по сортированию твердых тел	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 2.3.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.;**

Обработка материалов давлением	Общие сведения. Обезвоживание и брикетирование. Прессование.	4	**ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Лабораторные работы	3	
	Пути интенсификации прессования и снижения энергозатрат.	3	
	Практических занятия	**6**	
	Анализ работы машин гидравлических прессов, расчет производительности и потребляемой энергии. Анализ работы машин механических прессов, расчет производительности и потребляемой энергии	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Раздел 3 Гидромеханические процессы			
Тема 3.1. Основы гидравлики. Основы гидродинамики	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Основы гидравлики. Гидростатика. Уравнение Бернулли. Практическое применение уравнения Бернулли. Гидравлическое сопротивление в трубопроводах. Расчет трубопроводов.	6	
	Лабораторные работы	**3**	
	Гидродинамическое давление. Расход жидкости. Два режима движения жидкости.	3	
	Практических занятия	**6**	
	Определение режима движения жидкости. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки. Дополнить конспект лекции схемами трубопроводов	1	
Раздел 4 Насосы. Вентиляторы. Компрессоры			
Тема 4.1.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.;**

Классификация насосов.	Классификация насосов. Напор, развиваемый насосом. Поршневые насосы. Центробежные насосы. Вихревые насосы. Шестеренные и винтовые насосы. Вентиляторы.	4	**ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Лабораторные работы	**3**	
	Компрессоры.	3	
	Практических занятия	**6**	
	Устройство, принцип действия центробежных насосов. Построение рабочих характеристик по экспериментальным данным. Каталоги центробежных насосов, их использование.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	Подготовить доклад	3	
Раздел 5 Разделение неоднородных систем.			
Тема 5.1. Разделение неоднородных систем	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Классификация неоднородных систем. Методы разделения. Материальный баланс процессов разделения. Кинетика разделения неоднородных систем.	4	
	Лабораторные работы	**3**	
	Кинетика разделения неоднородных систем.	3	
	Практических занятия	**6**	
	Классификация неоднородных систем.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 5.2. Отстаивание и осаждение. Фильтрование.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Отстаивание под действием гравитационной силы. Осаждения под действием центробежной силы. Общие сведения. Виды фильтрования. Движущая сила и скорость фильтрования. Фильтрующие перегородки. Фильтры.	6	
	Лабораторные работы	**3**	
	Оборудование для фильтрования.	3	
	Практических занятия	**8**	

	Анализ работы оборудования для разделения неоднородных систем: отстойники. Анализ работы оборудования для осаждения частиц под действием центробежных сил: центрифуги. Анализ работы оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы. Анализ работы оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 5.3. Очистка воздуха и промышленных газов	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Механическая очистка газов. Отстойники и фильтры. Циклоны и гидроциклоны. Фильтрование газов. Мокрая очистка газов. Электроочистка газов.	4	
	Лабораторные работы	**2**	
	Классификация процессов очистки воздуха и газов.	2	
	Практических занятия	**6**	
	Определение основных параметров очистки воздуха в циклоне и анализ работы газоочистителей. Анализ работы оборудования для очистки воздуха и промышленных газов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить доклад	1	
Тема 5.4. Перемешивание, смешивание и псевдоожижение.	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Процессы перемешивания в пищевых технологиях. Мешалки. Расход энергии при механическом перемешивании. Циркуляционное, поточное и пневматическое перемешивание. Перемешивание сыпучих материалов.	6	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**6**	
	Анализ закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной 10 вязкостью, перемешивания сыпучих материалов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	Подготовить доклад	3	

Раздел 6 Теплообменные процессы.			
Тема 6.1. Основы теплопередачи	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Применение тепловых процессов в пищевых процессах. Основные понятия. Теплопроводность. Тепловое излучение. Конвективный теплообмен (теплоотдача)..	6	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**8**	
	Исследование процессов теплопередачи и анализ работы емкостного, пластинчатого и кожухотрубного теплообменников. Изучение устройств теплообменной аппаратуры: рекуперативные, регенеративные теплообменники. Изучение устройств пластинчатых теплообменников. Изучение устройств смесительных теплообменников.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.2. Выпаривание.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Основные сведения. Простая выпарка. Расчет простой выпарки. Многокорпусная выпарка. Движущая сила процессов выпаривания. Температурные потери. Основные типы выпарных аппаратов. Выпарные аппараты с тепловым насосом.	4	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**6**	
	Анализ работы вакуумвыпарной установки циркуляционного типа. Изучение способов выпаривания и анализ работы выпарных установок. Технологические способы и условия проведения процессов варки продуктов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Холодильные процессы.			
Тема 7.1. Основы	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1;**
	Общие сведения о применении холода в пищевых производствах. Теоретические	6	

холодильной техники. Замораживание и размораживание;	основы получения искусственного холода. Холодильные агенты и их свойства. Процесс охлаждения. Замораживание пищевых продуктов		**ПК 4.2.**
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	**6**	
	Холодильные машины, их устройство, принцип действия. Подмораживание пищевых продуктов. Холодильное хранение пищевых продуктов. Отепление и размораживание пищевых продуктов. Пути совершенствования производства пищевого холода.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.2. Абсорбция. Адсорбция.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Абсорбция. Равновесие при абсорбции. Адсорбция. Физические основы процесса адсорбции. Адсорбенты, их виды и характеристика. Десорбция, способы ее проведения. Изучить конструкцию поверхностных и пленочных абсорберов, насадочных и распыливающих абсорберов. Изучить конструкцию адсорберов периодического и непрерывного действия. Изучить конструкцию многоступенчатых адсорберов.	4	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Контроль		***21***	
Промежуточная аттестация		**экзамен**	
Всего		**223**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащённый в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащённая в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516046 (дата обращения: 18.03.2025).
2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514022

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации — справочно-информационные материалы, нормативно-правовые акты отрасли (электронный ресурс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Предмет, задачи и содержание курса «Процессы и аппараты пищевых производств».
2. Классификация основных процессов пищевой технологии.
3. Основные параметры технологических процессов: плотность, удельный вес, вязкость.
4. Поверхностное натяжение и его значение в пищевых технологиях.
5. Теплоёмкость и теплопроводность: определение, единицы измерения, практическое значение.
6. Классификация процессов измельчения.
7. Физические основы измельчения пищевых продуктов.
8. Просеивание: назначение, виды сит, производительность просеивания.
9. Машины для просеивания: устройство и принцип действия.
10. Разделение в триере: назначение и принцип работы.
11. Пневматическое и гидравлическое сортирование.
12. Пути интенсификации процессов сортирования и снижения энергозатрат.
13. Обезвоживание и брикетирование: сущность, применение.
14. Прессование: виды, назначение, оборудование.
15. Основы гидравлики: основные понятия и законы.
16. Гидростатика: давление жидкости, закон Паскаля.
17. Уравнение Бернулли и его практическое применение.
18. Гидравлическое сопротивление в трубопроводах.
19. Расчёт трубопроводов для жидкостей и газов.
20. Классификация насосов, используемых в пищевой промышленности.
21. Напор, развиваемый насосом: определение, расчёт.
22. Поршневые насосы: устройство, принцип действия, применение.
23. Центробежные насосы: конструкция, преимущества, недостатки.
24. Вихревые насосы: особенности и область применения.
25. Шестерённые и винтовые насосы: устройство, принцип работы.
26. Вентиляторы: классификация, назначение, расчёт производительности.
27. Классификация неоднородных систем в пищевых производствах.
28. Методы разделения неоднородных систем.
29. Материальный баланс процессов разделения.
30. Кинетика разделения неоднородных систем.
31. Отстаивание под действием гравитационной силы.
32. Осаждение под действием центробежной силы (центрифугирование).
33. Виды фильтрования в пищевой промышленности.
34. Движущая сила и скорость фильтрования.
35. Фильтрующие перегородки: материалы, требования.
36. Фильтры: классификация, устройство, применение.
37. Механическая очистка газов: методы и оборудование.
38. Отстойники и фильтры для очистки жидкостей.
39. Циклоны и гидроциклоны: принцип действия, расчёт.
40. Фильтрование газов: методы, оборудование.
41. Мокрая очистка газов: сущность, применение.
42. Электроочистка газов: принцип работы электрофильтров.
43. Процессы перемешивания в пищевых технологиях.
44. Мешалки: виды, расчёт расхода энергии при перемешивании.
45. Циркуляционное, поточное и пневматическое перемешивание.
46. Перемешивание сыпучих материалов: методы, оборудование.
47. Применение тепловых процессов в пищевой промышленности.

48. Основные понятия теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение.
49. Простая и многокорпусная выпарка: расчёт, движущая сила, температурные потери.
50. Холодильные процессы: теоретические основы, холодильные агенты, способы охлаждения и замораживания пищевых продуктов.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Планировать основные показатели производственного процесса Планировать выполнение работ исполнителями.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить расчеты процессов и аппаратов, - выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, - выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные законы процессов пищевой технологии; - физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; - механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы,	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях Экзамен

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.26
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.03Автоматизация технологических процессов»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **457**

1. Общая характеристика **458**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 458

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 458

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **463**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 463

2.2. Содержание дисциплины 464

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **468**

3.1. Материально-техническое обеспечение 468

3.2. Учебно-методическое обеспечение 468

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **468**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области основ автоматики, необходимых для эксплуатации, диагностики и ремонта автоматизированного оборудования и систем, применяемых в сельскохозяйственном производстве.

Достижение цели предполагает освоение принципов действия, устройства и применения автоматических устройств и систем управления, развитие навыков анализа и устранения неисправностей, а также подготовку к эффективному использованию автоматизации в профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных	номенклатуруинформационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического 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 автоматизированныхтехнологических линиях по производству продуктов питания из	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация

	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 автоматизированн ых технологических линиях	растительного сырья	работ по устранению неисправностей в работе технологическог о оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологическог о оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение процессов	вести основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян,	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов хранения и переработки зерна и семян, основные технологические	обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения

хранения и переработки зерна и семян	контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии	процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов хранения зерна и семян, производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса,методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических показателей	планирования основных показателей производственного процесса, оценки эффективности производственного процесса, принятия управленческих решений по организации производственног

			о процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями, оформлять и проверять планы работ по установленной форме	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей,способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	113	62
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	31	14
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	12	-
Всего	**156**	**76**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные сведения о автоматике			
Тема 1.1. Основы автоматики	**Содержание**	**16**	**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Общие сведения об автоматике. Понятия, определения, элементы и системы автоматики. Элементы и системы автоматики. Принципы автоматического управления. Обратные связи. Классификация систем. Объекты автоматического управления и схемы систем автоматики. Объекты автоматического управления в сельскохозяйственном производстве. Назначение, физические параметры входных и выходных сигналов, количество, рабочие диапазоны. Виды и типы схем автоматики. Условные графические и позиционные обозначения элементов автоматики на структурных и функциональных схемах автоматизации технологических процессов, на структурных, функциональных и принципиальных схемах систем автоматического управления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1:Классификация схем систем автоматизации. Пневматические, гидравлические и кинематические схемы.	9	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Структурные схемы систем управления и их преобразование. Типы соединения звеньев системы автоматического управления. Составление и преобразование структурных схем. Передаточные	21	

	функции системы управления. Настройка систем автоматического регулирования Подготовка систем автоматического регулирования для настройки. Способы настройки. Выбор параметров. Оборудование для настройки. Надежность и технико-экономическая эффективность работы систем автоматики. Понятия и определения. Технико-экономическая оценка работы систем автоматики. Пути повышения надежности и безотказности работы систем автоматики		
Тема 1.2. Технические средства автоматики	**Содержание**		**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Единая система технологической документации (ЕСТД). Комплексы стандартов по безопасности жизнедеятельности (ССБТ). Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП).	17	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №2: Датчики веса, уровня, температуры. Датчики перемещений, давления	9	
Раздел 2. Автоматизация в сельскохозяйственном производстве			
Тема 2.1Автоматизация энерго- и водоснабжения сельского хозяйства.	**Содержание**		**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Общие термины и определения. Отклонение и допуски формы, расположения. Суммарные отклонения и допуски формы и расположения поверхностей. Обозначение на чертежах допусков формы и расположения.	18	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3: Расчет и выбор водогрейного котла. Выбор электродвигателей для погружного насоса. Расчет электрообогреваемого пола. Выбор и проверочный расчет электрокалориферной установки.	9	
Тема 2.2Автоматизация животноводства и птицеводства.	**Содержание**	10	**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Основные понятия и определения. Обозначение шероховатости поверхности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №4: Автоматизация доильных установок и линии первичной обработки молока. Автоматизированные доильные аппараты и стационарные доильные установки.	9	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Анализ системы автоматизации освещения птичников и схемы автоматизации облучения птицы. Функциональная схема автоматизации освещения птичников	10	
Тема 2.3Автоматизация кормопроизводства	**Содержание**	10	**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Система допусков и посадок для подшипников качения. Допуски угловых размеров. Система допусков и посадок для конических соединений. Понятие конусности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5: Анализ системы автоматизации агрегатов для приготовления травяной муки.	9	
Тема 2.4Автоматизация технологических процессов в полеводстве.	**Содержание**	20	**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Общие принципы взаимозаменяемости цилиндрической резьбы. Основные параметры метрической резьбы. Система допусков для цилиндрических зубчатых передач. Допуски зубчатых конических и гипоидных передач. Допуски червячных передач. Взаимозаменяемость шпоночных соединений. Взаимозаменяемость шлицевых соединений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №6: Анализ принципиальной электрической схемы управления зерносушилкой. Анализ системы автоматизации установки активного вентилирования зерна.	11	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Анализ принципиальной электрической схемы управления зерноочистительных агрегатов.	10	
Тема 2.5Автоматизация технологических процессов в защищенном	**Содержание**	8	**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Основные термины и определения, классификация размерных цепей.		

грунте.	Метод расчета размерных цепей на полную взаимозаменяемость. Теоретико- вероятностный метод расчета размерных цепей		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №7: Анализ системы автоматизации обогрева парников. 2 Анализ схемы автоматизации полива и подкормки растений.	9	
Тема 2.6Автоматизация хранилищ сельскохозяйственной продукции.	**Содержание**		**ОК 02.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1; ПК 4.2.**
	Измеряемые величины. Виды и методы измерений. Методика выполнения измерений. Метрологические показатели средств измерений. Классы точности средств измерений.	**14**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №8: Анализ схем автоматизации микроклимата в овощехранилищах	12	
Промежуточная аттестация(зачет с оценкой)			
Промежуточная аттестация(экзамен)		***12***	
Всего		**156**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

ЛабораторииЭксплуатации и технического обслуживание сельскохозяйственной техники и оборудования, Диагностики, ремонта и восстановления работоспособности сельскохозяйственной техники и оборудования, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Воробьев, В. А. Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Воробьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07180-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561764 (дата обращения: 14.05.2025).. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бабёр, А. И. Основы автоматики : учебное пособие / А. И. Бабёр. – Минск : РИПО, 2022. – 84 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697641 (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр.: с. 81. – ISBN 978-985-895-016-3. – Текст : электронный. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Шандриков, А. С. Основы автоматики в энергетическом обеспечении сельскохозяйственного производства : учебное пособие / А. С. Шандриков. – Минск : РИПО, 2022. – 297 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711524 (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-036-1. – Текст : электронный. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет)

1. Что изучает автоматика и каковы её основные задачи?
2. Дайте определение системы автоматики.
3. Перечислите основные элементы автоматических систем.
4. В чём заключается принцип автоматического управления?
5. Что такое обратная связь и какова её роль в автоматике?
6. Как классифицируются системы автоматического управления?

7. Что такое объект автоматического управления?
8. Приведите примеры объектов автоматического управления в сельскохозяйственном производстве.
9. Какие физические параметры входных и выходных сигналов учитываются в системах автоматики?
10. Как определяется количество и рабочие диапазоны сигналов в автоматических системах?
11. Назовите основные виды и типы схем автоматики.
12. В чём отличие структурных, функциональных и принципиальных схем?
13. Каковы условные графические обозначения элементов автоматики на схемах?
14. Что такое позиционные обозначения элементов на схемах автоматики?
15. Для чего используются структурные схемы автоматизации технологических процессов?
16. Каково назначение функциональных схем в автоматике?
17. Что такое принципиальная схема системы автоматического управления?
18. Дайте определение Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).
19. Каково назначение Единой системы технологической документации (ЕСТД)?
20. Что регламентируют комплексы стандартов по безопасности жизнедеятельности (ССБТ)?
21. Какова цель Системы разработки и постановки продукции на производство (СРПП)?
22. Какие основные стандарты входят в ЕСКД и ЕСТД?
23. Как классифицируются системы автоматического управления по характеру сигналов?
24. В чём отличие разомкнутых и замкнутых систем автоматики?
25. Каковы основные принципы построения схем автоматизации?
26. Какие требования предъявляются к графическим обозначениям элементов автоматики?
27. Как осуществляется выбор элементов для схем автоматики?
28. Что такое входные и выходные параметры объекта управления?
29. Каковы особенности автоматизации технологических процессов в сельском хозяйстве?
30. Как осуществляется анализ и синтез систем автоматического управления?
31. Какие методы используются для описания и моделирования автоматических систем?
32. Каковы основные этапы проектирования систем автоматики?
33. Как обеспечивается безопасность при эксплуатации автоматических систем?
34. Какова роль стандартов в обеспечении качества и безопасности продукции?
35. Как осуществляется постановка продукции на производство согласно СРПП?

Перечень вопросов (экзамен)

1. Что изучает автоматика и каковы её основные задачи?
2. Дайте определение понятий «система автоматики», «элемент автоматики».
3. Перечислите основные элементы автоматических систем.
4. В чём заключаются принципы автоматического управления?
5. Что такое обратная связь и какова её роль в управлении?
6. По каким признакам классифицируются системы автоматического управления?
7. Что такое объект автоматического управления?
8. Приведите примеры объектов автоматического управления в сельскохозяйственном производстве.
9. Какие физические параметры входных и выходных сигналов учитываются в системах автоматики?
10. Как определяются количество и рабочие диапазоны сигналов в автоматических системах?
11. Назовите основные виды и типы схем автоматики.

12. В чём отличие структурных, функциональных и принципиальных схем?
13. Каковы условные графические обозначения элементов автоматики на схемах?
14. Что такое позиционные обозначения элементов на схемах автоматики?
15. Для чего используются структурные схемы автоматизации технологических процессов?
16. Каково назначение функциональных схем в автоматике?
17. Что такое принципиальная схема системы автоматического управления?
18. Дайте определение Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).
19. Каково назначение Единой системы технологической документации (ЕСТД)?
20. Что регламентируют комплексы стандартов по безопасности жизнедеятельности (ССБТ)?
21. Какова цель Системы разработки и постановки продукции на производство (СРПП)?
22. Какие основные стандарты входят в ЕСКД и ЕСТД?
23. Как классифицируются системы автоматического управления по характеру сигналов?
24. В чём отличие разомкнутых и замкнутых систем автоматики?
25. Каковы основные принципы построения схем автоматизации?
26. Какие требования предъявляются к графическим обозначениям элементов автоматики?
27. Как осуществляется выбор элементов для схем автоматики?
28. Что такое входные и выходные параметры объекта управления?
29. Каковы особенности автоматизации технологических процессов в сельском хозяйстве?
30. Как осуществляется анализ и синтез систем автоматического управления?
31. Какие методы используются для описания и моделирования автоматических систем?
32. Каковы основные этапы проектирования систем автоматики?
33. Как обеспечивается безопасность при эксплуатации автоматических систем?
34. Какова роль стандартов в обеспечении качества и безопасности продукции?
35. Как осуществляется постановка продукции на производство согласно СРПП?
36. Что такое отклонение формы и расположения поверхности детали?
37. В чём разница между суммарными отклонениями формы и расположения?
38. Как обозначаются допуски формы и расположения на чертежах по ЕСКД?
39. Дайте определение шероховатости поверхности и способов её обозначения.
40. Каковы особенности системы допусков и посадок для подшипников качения?
41. Для чего нужны допуски угловых размеров и как они обозначаются?
42. В чём специфика системы допусков и посадок для конических соединений?
43. Что такое конусность и как она определяется?
44. Каковы общие принципы взаимозаменяемости цилиндрической резьбы?
45. Назовите основные параметры метрической резьбы.
46. Как устроена система допусков для цилиндрических зубчатых передач?
47. В чём особенности допусков зубчатых конических и гипоидных передач?
48. Каковы допуски червячных передач и их назначение?
49. Что подразумевается под взаимозаменяемостью шпоночных и шлицевых соединений?
50. Дайте определение размерной цепи, её виды и методы расчёта (полная взаимозаменяемость, теоретико-вероятностный метод).

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: – *актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;* – *структура плана*	*Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность*	– *индивидуальный опрос;* – *групповой опрос;* – *тестирование;* – *текущий контроль знаний;* – *самостоятельные и*

для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; − *основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте;* − *методы работы в профессиональной и смежных сферах;* − *порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;* *Методы оценивания качества выполняемых работ;* − *Состав технической документации, поставляемой с сельскохозяйственной техникой, и требования к документации;* − *Перечень и порядок выполнения регулировочных, крепежных, смазочных, монтажно-демонтажных работ, обеспечивающих исправное и работоспособное состояние техники;* − *Порядок проведения технического обслуживания при эксплуатационной обкатке (подготовке, проведении и окончании) сельскохозяйственной техники.* *Умеет:*	*расчетов. Рациональность действий.* *- определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы* *-выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах* *-оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)*	*практические работы;* − *Контрольные работы;* − *Вопросы к зачету/экзамену.*

– *распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;* – *определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы;* – *выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;* – *владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;* – *оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);* *Осуществлять проверку работоспособности и настройку, сельскохозяйственной техники;* – *Осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники;* – *Определять при внешнем осмотре техническое состояние сельскохозяйственной техники, наличие внешних*		

повреждений, неисправностей, износ деталей и узлов; – *Определять работоспособность систем, механизмов и узлов сельскохозяйственной техники с использованием контрольно-диагностического оборудования;* – *Осуществлять оперативное взаимодействие с работниками с использованием цифровых технологий;* – *Выявлять причины отклонения качества и объемов выполнения механизированных работ от планов и требований технологических карт;* – *Принимать меры по устранению отклонения качества и объемов выполнения механизированных работ от планов и требований технологических карт.*		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.27
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **475**

1. Общая характеристика **476**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 476

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 476

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **477**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 477

2.2. Содержание дисциплины 478

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **482**

3.1. Материально-техническое обеспечение 482

3.2. Учебно-методическое обеспечение 482

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **483**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	принципы и формы организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структура издержек производства и пути снижения затрат, методики расчета экономических

		показателей
ПК 4.6. Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	65	
Самостоятельная работа	8	
Промежуточная аттестация	12	-
Всего	**85**	**26**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация обработки информации (34)			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	**Содержание** Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	***10***	***ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6.***
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».	4	

	3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;		
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	**Содержание** 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	10	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии (34)			
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	**Содержание** Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	**10**	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый	2	

	списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.		
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	2	
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	2	
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. **Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы**	**Содержание** Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	10	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	**2**	
	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	**2**	

	текстовых, календарных, логических переменных и функций.		
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. 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. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).	2	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	**Содержание** Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	5	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных работ		
	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**	
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.	2	
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	**Содержание** Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	5	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	**2**	
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации (34)			
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание** Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	5	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**
	В том числе практических и лабораторных работ		
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности (34)			
Тема 4.1. Основы обеспечения	**Содержание** Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная	**10**	**ОК. 02, ПК 4.1, ПК 4.6**

информационной безопасности	безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.		
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация: экзамен		**12**	
Всего		**85**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49203-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/382367.

2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel : учебное пособие для спо / . — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.

3. 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/518006.

4. Журавлев А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279833.

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, 2024. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542339.

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-49263-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/384743.

7. 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://www.urait.ru/bcode/516847.

8. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18087-9. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542800.

9. 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, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536599.

10. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование : учебник для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11635-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542792.

11. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 162 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16832-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531856.

12. Трофимов, В. В. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534809.

13. Трофимов, В. В. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534809.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Дайте определение понятия «информация». Назовите основные свойства информации.
2. Что такое информационные технологии (ИТ)? Какова их роль в современном производстве?
3. Охарактеризуйте информационное общество. Каковы его основные признаки?
4. Что такое информатизация? Опишите структуру процесса информатизации.
5. Дайте определение информационной культуры. Почему она важна для современного специалиста?
6. Что такое «новая информационная технология»? Чем она отличается от традиционной?
7. Назовите основные виды информационных технологий.
8. Перечислите основные средства реализации информационных технологий.
9. Дайте определение информационной системы (ИС).
10. Каковы основные функции и составные части информационной системы?
11. Приведите классификацию информационных систем по различным признакам.

12. Что такое автоматизированная система обработки информации (АСОИ)?
13. Каковы принципы функционирования современных информационных технологий?
14. Опишите внутреннюю архитектуру компьютера (системный блок: материнская плата, процессор, ОЗУ, ПЗУ).
15. Назовите основные периферийные устройства ввода информации (клавиатура, мышь, сканер) и их назначение.
16. Назовите основные периферийные устройства вывода информации (монитор, принтер) и их назначение.
17. Что такое модем? Для чего он используется?
18. Опишите программный принцип управления компьютером.
19. Что такое операционная система (ОС)? Назовите ее основные функции и составные части.
20. Опишите процесс загрузки операционной системы.
21. Дайте классификацию программного обеспечения (системное, прикладное, инструментальное).
22. Что такое файловый менеджер? Сравните возможности Far Manager и Total Commander.
23. Опишите процесс создания каталога и файла в файловой системе.
24. Что такое архиватор? Для чего он нужен?
25. Опишите технологию создания самораспаковывающегося архива (SFX-архив).
26. Что такое многотомный архив? В каких случаях он используется?
27. Дайте классификацию документов.
28. Что такое текстовый редактор? Каковы его основные функции?
29. Опишите технологию контекстного поиска и замены в тексте.
30. Как осуществляется форматирование страниц документа (поля, ориентация)?
31. Как создаются и настраиваются колонтитулы и нумерация страниц?
32. Что такое «буквица» в текстовом редакторе?
33. Объясните назначение шаблонов и стилей оформления документов.
34. Опишите процесс создания и редактирования таблиц в текстовом процессоре.
35. Как осуществляется вставка и форматирование рисунков в тексте?
36. Для чего используются водяные знаки в документах?
37. Опишите технологию слияния документов (Mail Merge).
38. Назовите назначение электронных таблиц (MS Excel).
39. Какие типы данных используются в электронных таблицах?
40. Опишите процесс решения задач с использованием логических функций (ЕСЛИ/IF) в ЭТ.
41. Как осуществляется связь между листами одной книги Excel?
42. Что такое макрос в Excel? Как его записать и запустить?
43. Дайте определение базы данных (БД) и системы управления базами данных (СУБД).
44. Опишите обобщенную технологию работы с базой данных.
45. Назовите критерии выбора СУБД для автоматизации деятельности предприятия.
46. Перечислите основные объекты СУБД MS Access (таблицы, запросы, формы, отчеты).
47. Каково назначение таблиц в MS Access? Как они создаются?
48. Для чего используются запросы в MS Access? Виды запросов.
49. Объясните разницу между формой и отчетом в MS Access.
50. Для чего используются макросы и модули в MS Access?

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 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. Умеет: 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	«**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 необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

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 автомати-зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.28
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ. 05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **490**

1. Общая характеристика **491**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 491

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 491

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..…..493

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **494**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 494

2.2. Содержание дисциплины 495

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **499**

3.1. Материально-техническое обеспечение 499

3.2. Учебно-методическое обеспечение 499

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **499**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ. 05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания их растительного сырья»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья»: *сформировать у студентов комплекс знаний и практических навыков в области применения цифровых технологий для оптимизации, автоматизации и повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья.*

Дисциплина «Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья» включена в *общепрофессиональный цикл образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	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	способов и показателей оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.6. Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора,	владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочноинформационных систем при решении профессиональных задач

		обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Уметь: использовать методы контроля и анализа работы коллектива, принимать управленческие решения. Знать: способы и показатели оценки результатов труда. Владеть навыками: анализа информации, расчета производительности труда и экономических показателей.	Тема 1.1 Основные понятия дисциплины	**55**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ» ООО «УК «ЭКСОЙЛ ГРУПП» Освоение терминологического аппарата и базовых принципов цифровой экономики позволяет будущим специалистам эффективно применять методы анализа данных о работе коллектива, использовать цифровые инструменты для оценки производительности труда и расчета экономических показателей, что является основой для принятия обоснованных управленческих решений на

				производстве.
2	Уметь: использовать ПО и телекоммуникационные средства на автоматизированных линиях. Знать: состав и функции ИТ для обработки информации на линиях переработки зерна и семян. Владеть навыками: работы в различных программных средах и справочно-информационных системах.	Тема 1.5. Направления цифровойтрансформации АПК.	**55**	ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ» ООО «УК «ЭКСОЙЛ ГРУПП» Изучение современных направлений цифровой трансформации агропромышленного комплекса позволяет сформировать у обучающихся целостное представление о применении передовых технологий (IoT, Big Data) на предприятиях по переработке растительного сырья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	98	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в *формеэкзамена*	6	-
Всего	**110**	**70**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебногоматериала, практических илабораторных занятий	Объем, ак. ч. / втом числевформе практическойподготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
ОПЦ 05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания их растительного сырья			
Тема 1.1 Основные понятия дисциплины	**Содержание**	**4**	
	1.Основныепонятиядисциплины:данные,информация,знания, информационныетехнологии,информационныесистемы,цифровая экономикаидругие.Необходимостьцифровизацииэкономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические,правовые,кадровые,организационныеидругиеаспекты цифровой трансформацииэкономики.Цифроваятрансформациясовременных предприятий.		**ОК 2.,ПК 4.4,ПК 4,6**
Тема 1.2. Нормативно-	**Содержание**	**4**	

правовое регулирование развитияцифровой экономики в РФ	1.МестоРФвмирепоуровнюцифровизации.Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовыеакты,регулирующиеразвитиецифровойэкономики. Национальнаяпрограмма«ЦифроваяэкономикаРФ».Основные положениянациональнойпрограммы«ЦифроваяэкономикаРФ». Основныефедеральныепроектыииндикаторынациональнойпрограммы«ЦифроваяэкономикаРФ».ПроектМинистерства сельскогохозяйстваРФ«Цифровоесельскоехозяйство».Основные направления проекта«Цифровое сельское хозяйство».	**4**	**ОК 2.,ПК 4.4,ПК 4,6**
	В том числепрактических занятийилабораторных работ	**6**	
	1. Практическое занятие.«Нормативно-правовое регулирование	**2**	
	развитияцифровой экономики в РФ»		
	2. Практическое занятие.Анализ программы«Цифровая экономика РФ».	**2**	
	3. Практическое занятие.Анализ проекта«Цифровое сельское хозяйство».	**2**	
Тема 1.3. Характеристика цифровых технологий	**Содержание**	**8**	
	1.Характеристикацифровыхтехнологий:понятие,назначение, классификация.Рольцифровыхтехнологийвразвитииэкономики. Большиеданные.Искусственныйинтеллектинейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии.Новыепроизводственныетехнологии.Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерныйинжиниринг.Промышленныйинтернет. Компонентыробототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи.	**8**	**ОК 2.,ПК 4.4,ПК 4,6**
	В том числепрактических занятийилабораторных работ	**22**	
	4. Практическое занятие. “Характеристика цифровыхтехнологий”	**2**	
	5. Практическое занятие. Анализ конструкциисуперкомпьютера.	**2**	
	6. Практическое занятие. Анализ конструкциипромышленного робота.	**2**	
	7. Практическое занятие. Анализсистемыбеспроводнойсвязи.	**2**	

	1. Лабораторная работа. Анализтехнологии виртуальной реальности.	**10**	
	8. Практическое занятие. Анализтехнологии виртуальной реальности.	**2**	
	9. Практическое занятие. Использованиетехнологиивиртуальной реальности.	**2**	
Тема 1.4. Использование цифровых технологийдля решенияпрофессиональных задач.	**Содержание**	**8**	**ОК 2.,ПК 4.4,ПК 4,6**
	Использованиецифровыхтехнологийдляпоиска,критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональныхзадач.Применениецифровыхтехнологийдля системногоанализавозможныхвариантоврешенияприкладных задач, оценки последствий возможных решений задач. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельностинаосновезнанийосновныхзаконовматематических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин. Системы поддержки принятия решений (СППР): понятие, назначение,классификация.ИспользованиеСППРдлярешения профессиональныхзадач.Кластеризацияданных,деревьярешений, прогнозирование	**8**	
	В том числепрактических занятийилабораторных работ	**32**	
	2. Лабораторная работа.«Знакомство сцифровыми и информационно-коммуникационными технологиями»	**10**	
	3. Лабораторная работа.«Анализ цифровых и информационно-коммуникационныхтехнологий»	**10**	
	4. Лабораторная работа.«Практическое применениецифровыхи информационно-коммуникационных технологийдля решения профессиональныхзадач в АПК»	**12**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся ИИ в решениипрофессиональных задач в АПК(работа с информацией)	**6**	
Тема 1.5. Направления	**Содержание**	**4**	

цифровойтрансформации АПК.	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизацииАПКпо отраслям. Сферы применения цифровых технологийв АПК. Виды информационныхсервисов для цифровизациипроцессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровыхсистем. Сущностьинвестирования в цифровыетехнологии в АПК.	**4**	**ОК 2.,ПК 4.4,ПК 4,6**
	В том числепрактических занятийилабораторных работ	**10**	
	10. Практическое занятие. Сбор данных.	**2**	
	11. Практическоезанятие. Хранение данных.	**2**	
	12. Практическое занятие. Обработка данных.	**6**	
Конс.		**6**	
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**	
Всего		**110/70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет*Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей,* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемы учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики : учебное пособие для среднего профессионального образования/ С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195409 (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Капов С. Н., Бобрышов А. В., Петенев А. Н., Орлянский А. В., Орлянская И. А. Механизм OLE: технология встраивания объектов с использованием программных модулей MS Word:метод. указания к лабораторным работам по дисциплине «Цифровые технологии в агроинженерии» по направлению «Агроинженерия». - Ставрополь, 2023. - 2,50 МБ

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Дайте определение понятиям «данные», «информация» и «знания». В чем их различие?
2. Что такое информационные технологии (ИТ) и информационные системы (ИС)? Какова их взаимосвязь?
3. Дайте определение цифровой экономики. В чем заключается необходимость цифровизации экономики?
4. Каково значение цифровой трансформации для развития современного общества?
5. Перечислите и охарактеризуйте психологические аспекты цифровой трансформации.
6. Опишите социальные аспекты, возникающие в процессе цифровизации.
7. В чем заключаются экономические аспекты цифровой трансформации?
8. Назовите основные правовые аспекты развития цифровой экономики.

9. Какие кадровые и организационные проблемы возникают при внедрении цифровых технологий на предприятиях?
10. Что такое цифровая трансформация современного предприятия?
11. Какое место занимает Российская Федерация в мире по уровню цифровизации экономики?
12. Каковы основные формы государственного регулирования развития цифровой экономики в РФ?
13. Назовите ключевые нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики в России.
14. Что такое Национальная программа «Цифровая экономика РФ»? Каковы ее основные цели?
15. Перечислите основные федеральные проекты в рамках Национальной программы «Цифровая экономика РФ».
16. Какие ключевые индикаторы используются для оценки реализации Национальной программы «Цифровая экономика РФ»?
17. Расскажите о проекте Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство».
18. Каковы основные направления проекта «Цифровое сельское хозяйство»?
19. Дайте определение цифровых технологий. Какова их роль в развитии экономики?
20. Приведите классификацию цифровых технологий.
21. Что такое «Большие данные» (*Big Data*)? Каковы их основные характеристики (*3V*)?
22. Дайте определение искусственного интеллекта и нейротехнологий.
23. Что такое технология распределенных реестров (блокчейн)? Назовите сферы ее применения.
24. Что такое квантовые технологии и каково их потенциальное влияние на будущее?
25. Охарактеризуйте аддитивные технологии (3D-печать).
26. Для чего используются суперкомпьютерные технологии в современной экономике?
27. Что такое компьютерный инжиниринг?
28. Дайте определение промышленного интернета вещей (*IIoT*).
29. Каковы основные компоненты современной робототехники (промышленные роботы)?
30. Перечислите основные технологии беспроводной связи.
31. Как использовать цифровые технологии для поиска и критического анализа профессиональной информации?
32. Опишите процесс синтеза информации с помощью цифровых инструментов для решения прикладных задач.
33. Как применять цифровые технологии для системного анализа вариантов решения задач и оценки последствий?
34. Каким образом информационно-коммуникационные технологии интегрируются с математическими и естественнонаучными дисциплинами в профессиональной деятельности?
35. Что такое система поддержки принятия решений (СППР)? Каково ее назначение?
36. Приведите классификацию систем поддержки принятия решений (СППР).
37. Как используются СППР для решения профессиональных задач в агропромышленном комплексе?
38. Объясните суть метода кластеризации данных.
39. Что такое деревья решений (*Decision Trees*) и как они применяются в анализе данных?
40. Дайте определение прогнозирования в контексте анализа данных.
41. Что такое цифровая трансформация агропромышленного комплекса (АПК)?
42. Перечислите основные направления цифровизации АПК по отраслям (растениеводство, животноводство).
43. Назовите сферы применения цифровых технологий в сельском хозяйстве.
44. Какие виды информационных сервисов используются для цифровизации процессов АПК?
45. Опишите архитектуру агропромышленных цифровых систем (пример: от датчиков до облачных платформ).
46. В чем заключается сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК? Какова их окупаемость?
47. Как цифровые технологии помогают в управлении урожайностью и качеством продукции?

48. Приведите примеры использования беспилотных летательных аппаратов (дронов) в сельском хозяйстве.
49. Как блокчейн может быть использован для отслеживания цепочки поставок продуктов питания («от поля до прилавка»)?
50. Какие этические вопросы возникают при использовании искусственного интеллекта и автоматизации в сельском хозяйстве?

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: *- Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности* *- приемы структурирования информации* *- формат оформления результатов поиска информации* *- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;* *- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива;* *- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем,*	*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 владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочноинформационных систем при решении профессиональных задач*	*Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике* *Диагностика (тестирование, контрольные работы)*

применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. *Умеет:* *- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации* *выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска* *оценивать практическую значимость результатов поиска* *применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности* *использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;*		

- 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; *- использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях*		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.29
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.06 Производство продукции растениеводства»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **505**

1. Общая характеристика **506**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 506

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 506

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П..... 509

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **510**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 510

2.2. Содержание дисциплины 511

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **514**

3.1. Материально-техническое обеспечение 514

3.2. Учебно-методическое обеспечение 514

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **514**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.06 Производство продукции растениеводства»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Производство продукции растениеводства»:является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых будущим специалистам для эффективного выращивания и получения качественной и высокопродуктивной растительной продукции.

Дисциплина «Производство продукции растениеводства» включена в *общепрофессиональный цикл образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб,	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического 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	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическим

	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 автоматизированн ых технологических линиях	технологического оборудования на автоматизированныхтехнологичес ких линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	и инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологическог о оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологическог о оборудования, проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

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

	зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии		

1.3Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки*(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Уметь: планировать и организовывать работу на автоматизированных линиях; координировать действия персонала; обеспечивать соблюдение технологических регламентов.Знать: основы организации производства; принципы работы автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП).	Тема 1.1. Растениеводство как научная дисциплинаи отрасль сельскохозяйственного производства	54	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ», Знание биологических особенностей и агротехники возделывания культур (предмет темы 1.1) необходимо для грамотной организации приемки сырья на автоматизированные линии и понимания специфики производственного процесса.
2	Уметь: применять технологии хранения и переработки; контролировать параметры технологических процессов; использовать оборудование для переработки сырья.Знать: свойства различных видов зерна и семян; методы оценки качества сырья; технологии переработки.	Тема 2.1 Зерновые и пропашные культуры	54	ООО «АГРОСНАБСАХАР» ООО «АГРОФИРМА ЕЛЕЦКИЙ», изучение характеристик зерновых и пропашных культур (предмет темы 2.1) является обязательным условием для обеспечения технологического процесса хранения и переработки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	67
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	-
Промежуточная аттестация в *формеэкзамена*	9	4
Всего	**108**	**71**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы производства продукции растениеводства			
Тема 1.1. Растениеводство как научная дисциплинаи отрасль сельскохозяйственного производства	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1, ПК 2.2
	Технологии и технологические схемы	4	
	Программирование урожаев		
	Семеноведение		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Определение качества семян.	14	
	Определение всхожести, энергии прорастания семян.		
	Определение заселенности семян вредителями, зараженности болезнями.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	Определить норму высева семян озимой пшеницы	1	
	Определить норму высева семян подсолнечника		
Раздел 2. Полевые культуры: видовой состав, особенности морфологии и биологии, современные технологии возделывания			
Тема 2.1 Зерновые и пропашные культуры	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1, ПК 2.2
	Хлеба 1 и 2 группы. Технологии возделывания зерновых хлебов.	6	
	Крупяные культуры.		
	Зерновые бобовые культуры		
	Технология возделывания клубнеплодов и корнеплодов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**15**	
	Морфологическая и биологическая характеристика озимых зерновых культур.	15	
	Морфологическая и биологическая характеристика яровых зерновых культур		
	Морфологическая и биологическая характеристика		

	зернобобовых культур		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить технологическую схему возделывания ячменя	2	
Тема 2.2Кормовые культуры.Производствокормов на пашнеи природныхкормовых угодьях.	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1, ПК 2.2
	Кормовые культуры для производства сочных кормов	6	
	Кормовые травы		
	Суточный и годовой ход температуры почвы		
	Основные типы природных сенокосов и пастбищ		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**15**	
	Морфологическая и биологическая характеристика кормовых злаковых трав.	15	
	Морфологическая и биологическая характеристика кормовых бобовых трав.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить технологическую схему возделывания люпина белого	2	
Тема 2.3 Технология возделыванияовощных культур.	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1, ПК 2.2
	Значение овощей в жизни человека	4	
	Размножение овощных культур		
	Производство овощных культур в открытом грунте. Капустные овощные культуры		
	Овощеводство защищенного грунта		
	В том числе практических и лабораторных занятий	13	
	Морфологическая и биологическая характеристика овощных культур.	13	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4Технология возделывания плодовых и ягодныхкультур.	**Содержание учебного материала**		ПК 2.1, ПК 2.2
	Значение и классификация ягодных культур	3	
	Закономерности роста, развития и плодоношения плодовых культур		
	Технология выращивания посадочного материала плодовых и ягодных культур		
	Закладка плодового сада, уход за насаждениями и технология производства плодов		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Морфологическая и биологическая характеристика плодовых культур.	12	
	Морфологическая и биологическая характеристика ягодных культур.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		**9**	
Всего		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет*контроля процесса развития растений в течение вегетации,* оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемы учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства / В. Е.Ториков, О. В. Мельникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-507-44832-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/245600 (дата обращения: 14.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Производство продукции растениеводства : учебник / Н. А. Сидельникова, В. В. Алифанова, А. А. Дубровский, С. С. Волощенко. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2025. — 203 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/517210 (дата обращения: 14.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Дайте определение понятию «технология» в сельском хозяйстве. Что такое технологическая схема?
2. Что такое программирование урожаев? Каковы основные этапы и факторы, влияющие на него?
3. Дайте определение семеноведению. Какова его роль в растениеводстве?
4. Назовите основные показатели качества семян.
5. Опишите методику определения всхожести семян. Что такое энергия прорастания?
6. Как определяется заселенность семян вредителями и зараженность болезнями?
7. На какие группы делятся зерновые хлеба? Приведите примеры культур 1-й и 2-й группы.
8. Опишите общую технологию возделывания зерновых хлебов (основные операции).
9. Какие культуры относятся к крупяным? В чем особенности их технологии возделывания?
10. Перечислите основные зернобобовые культуры и их значение.
11. Опишите технологию возделывания клубнеплодов (на примере картофеля).
12. Опишите технологию возделывания корнеплодов (на примере сахарной свеклы или моркови).
13. Дайте морфологическую и биологическую характеристику озимой пшеницы.
14. Дайте морфологическую и биологическую характеристику озимой ржи.
15. В чем заключаются биологические особенности яровых зерновых культур?

16. Дайте морфологическую характеристику ярового ячменя.
17. Опишите биологические особенности зернобобовых культур (на примере гороха).
18. Какие культуры относятся к кормовым для производства сочных кормов?
19. Что такое сенокосы и пастбища? Какова их роль в животноводстве?
20. Опишите суточный ход температуры почвы и его влияние на рост растений.
21. Опишите годовой ход температуры почвы и его значение для агротехники.
22. Назовите основные типы природных сенокосов и пастбищ.
23. Дайте морфологическую характеристику кормовых злаковых трав (тимофеевка луговая).
24. Дайте морфологическую характеристику кормовых бобовых трав (клевер луговой).
25. Каково значение овощей в жизни человека (пищевое, диетическое)?
26. Какие способы размножения овощных культур вы знаете (семенной, вегетативный)?
27. Опишите технологию производства овощных культур в открытом грунте (общая схема).
28. Дайте характеристику капустных овощных культур (белокочанная, цветная капуста).
29. Что такое овощеводство защищенного грунта? Каковы его преимущества?
30. Назовите основные виды культивационных сооружений (теплицы, парники).
31. Каково значение ягодных культур?
32. Приведите классификацию ягодных культур (по строению, требовательности к почве).
33. Опишите основные закономерности роста плодовых культур (периоды жизни дерева).
34. Каковы закономерности развития и плодоношения плодовых культур?
35. Что такое питомник? Какова технология выращивания посадочного материала (привитые саженцы)?
36. Опишите технологию выращивания посадочного материала ягодных культур (отводками, черенками).
37. Из каких этапов состоит закладка плодового сада?
38. Как осуществляется выбор места под сад и подготовка почвы?
39. Опишите технологию посадки плодовых саженцев.
40. В чем заключается уход за молодыми насаждениями плодового сада?
41. Как осуществляется уход за плодоносящим садом (обрезка, удобрение, орошение)?
42. Опишите технологию производства плодов (сбор, сортировка, хранение).
43. В чем разница между озимыми и яровыми культурами по требованиям к условиям среды?
44. Что такое севооборот? Какова его роль при возделывании зерновых и овощных культур?
45. Назовите основные сорняки, болезни и вредителей зерновых культур.
46. Какие агротехнические приемы используются для борьбы с сорняками в посевах пропашных культур?
47. Что такое «критический период» в жизни растений по отношению к влаге и питанию?
48. Опишите морфологическое строение корнеплода (типы: репообразный, конусовидный).
49. В чем заключается подготовка семян к посеву (протравливание, инкрустация)?
50. Какие показатели качества клубней картофеля являются стандартными при реализации?

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой	Выбирает оптимальные сорта растений для выращивания в заданных климатических условиях региона, понимает закономерности изменения урожайности в зависимости от условий окружающей среды и агротехнических приемов, использует современные методы определения всхожести и энергии прорастания семян, оценивает влияние хранения семян на качество урожая,	*Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ. Диагностика (тестирование, контрольные работы)*

продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического 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 виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции процессов	владеет технологиями обработки почв (основная обработка, предпосевная культивация), применяет эффективные средства защиты растений от болезней, вредителей и сорняков, проводит мониторинг качества сельскохозяйственной продукции на разных стадиях её созревания, определяет степень пригодности собранного урожая для дальнейшей промышленной переработки, следит за соблюдением санитарных норм при уборке и хранении продукции, организует процесс посева, ухода за растениями и уборки урожая с применением современных агротехнологий, управляет трудовыми ресурсами, планирует производственный цикл и контролирует исполнение рабочих процедур, ориентируется в вопросах экологического земледелия и влияния интенсивных аграрных практик на окружающую среду, применяет принципы устойчивого развития сельского хозяйства, включая снижение негативного воздействия на почву и водные ресурсы, участвует в разработке природоохранных мероприятий на предприятиях пищевой промышленности.	

хранения и переработки зерна и семян, основные технологические процессы хранения и переработки зерна и семян, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе хранения и переработки зерна и семян, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций хранения и переработки зерна и семян, принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов		

питания из растительного сырья ***Умеет:*** 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 хранения и переработки зерна и семян, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки зерна и семян на всех этапах производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов хранения и переработки зерна и семян из растительного сырья, использовать в процессе		

хранения и переработки зерна и семян ресурсо- и энергосберегающие технологии.		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.30
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.07 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **522**

1. Общая характеристика **523**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 523

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 523

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **525**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 525

2.2. Содержание дисциплины 526

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **531**

3.1. Материально-техническое обеспечение 531

3.2. Учебно-методическое обеспечение 531

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **532**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.07 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»: формирование систематизированных знаний о стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции, управлении качеством и основам метрологии.

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ПК 3.1 *Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.*	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы,	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,	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной

	материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	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	защиты-
ПК 4.5 *Вести учетно-отчетную документацию.*	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	учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья, основы производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, нормы времени и выработки по технологическим операциям	-ведения утвержденной учетно-отчетной документации, проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары, учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	65	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	12	
Всего	**93**	**55**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Стандартизация сельскохозяйственной продукции			
Тема 1. Стандартизация как основа нормирования качества сельскохозяйственной продукции.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1.Понятие о стандартизации. Сущность стандартизации	2	
	2.Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства и животноводства.	2	
	3. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.	2	
	4. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия	2	
	5. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).	2	
	6. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Принципы технического регулирования	2/2	
	Практическое занятие № 2. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР.	2/2	
	Практическое занятие № 3. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Составление конспекта по категориям стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций. проблемах борьбы с ними.	3/3	
Тема 2. Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1. Основы стандартизации	2	
	2. Основы метрологии. Оценки соответствия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Изучение стандартов на зерно	2/2	
	Практическое занятие № 2. Изучение стандартов на семена	1/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение стандартов на отдельные виды зерна и семян	3/3	
Тема 3. Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1. Цели и принципы стандартизации	2	
	2. Комплексная стандартизация	2	
	3. Опережающая стандартизация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Рассмотрение примеров комплексной стандартизации	1/1	
	Практическое занятие № 2. Рассмотрение примеров опережающей стандартизации	1/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение принципов стандартизации	3/3	
Тема 4. Нормативные документы по стандартизации.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1.Нормативные документы по стандартизации	2	
	2.Техника правильного оформления документов по стандартизации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Виды бланков документов по стандартизации	1/1	
	Практическое занятие № 2. Оформление документов по	1/1	

	стандартизации		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Заполнение бланков по стандартизации	2/2	
Промежуточная аттестация		***Зачёт в 5 семестре***	
Всего за 5 семестр		**37/24**	
Раздел 2. Сертификация сельскохозяйственной продукции. Основы метрологии			
Тема 5. Основы метрологии.	**Содержание**		
	1.Метрологические характеристики средств измерений и их нормирование.	1	**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	2. Качество измерительных приборов. Погрешности средств измерений.	1	
	3.Поверка и калибровка средств измерений. Метрологическая служба в России.	1	
	Практическое занятие № 1. Метрологическое обеспечение, его основы. Погрешность измерений. Виды погрешностей	2/2	
	Практическое занятие № 2. Метрологическое обеспечение измерительных систем. Обработка и представление результатов измерения	2/2	
	Практическое занятие № 3. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение мерной лабораторной посуды и приборов	1/1	
Тема 6. **Оценка и подтверждение соответствия**	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1. Значение повышения качества продукции в современных условиях.	1	
	2. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции	1	
	3. Комплексные системы обеспечения качества продукции.	1	
	Практическое занятие № 1. Сопоставление фактических показателей качества зерна и семян требованиям стандарта	2/2	

	Практическое занятие № 2. Сопоставление фактических показателей качества плодов и овощей требованиям стандарта	2/2	
	Практическое занятие № 3. Механизм подтверждения соответствия	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение процедуры соответствия качества сельскохозяйственной продукции показателям качества стандарта	1/1	
Тема 7. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1.Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции	1	
	2. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации	1	
	3. Классификация и строение зерна зерновых культур	1	
	Практическое занятие № 1. Проведение сертификации продовольственного сырья	2/2	
	Практическое занятие № 2. Проведение сертификации пищевой продукции	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение схем сертификации	1/1	
Раздел 3. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве			
Тема 8. Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1. Управление качеством как фактор успеха предприятия в конкурентной борьбе	1	
	2. Показатели качества как основная категория оценки потребительских ценностей	1	
	Практическое занятие № 1. Планирование процесса управления качеством	2/2	
	Практическое занятие № 2. Контроль, учёт и анализ процессов управления качеством	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение принципов, разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии (в	1/1	

	организации)		
Тема 9. Физические показатели качества зерна.	**Содержание**		**ОК 03** **ПК 3.1** **ПК 4.5**
	1.Влажность зерновых масс	1	
	2.Натура зерна. Засоренность зерна	1	
	Практическое занятие № 1. Определение влажности зерна	2/2	
	Практическое занятие № 2. Определение натуры зерна	2/2	
	Практическое занятие №3. Определение засорённости зерновых масс	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение приборов по контролю за зерном	1/1	
Промежуточная аттестация - Экзамен в 6 семестре		***12***	
Всего за 6 семестр		**56/31**	
Всего		**93/55**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория стандартизации, сертификации и метрологии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара: СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519 (дата обращения: 01.09.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебно-методическое пособие / составители Н. В. Доржиева [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2015. — 70 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138771 (дата обращения: 01.03.2026).
2. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2015 — Часть 2 : Стандартизация и сертификация продукции животноводства — 2015. — 118 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149281 (дата обращения: 01.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен).

1. Сущность стандартизации.
2. Роль стандартизации в увеличении производства и повышении качества продукции растениеводства и животноводства.
3. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость.
4. Техническое законодательство как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.
5. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
6. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
7. Цели и принципы стандартизации.
8. Сущность комплексной стандартизации.
9. Сущность опережающей стандартизации.
10. Виды нормативных документов по стандартизации.
11. Правила оформления документов по стандартизации.
12. Метрологические характеристики средств измерений и их нормирование.
13. Качество измерительных приборов. Виды погрешностей средств измерений.
14. Поверка и калибровка средств измерений: различия и назначение.
15. Роль метрологической службы в России.
16. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
17. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.

18. Назначение комплексных систем обеспечения качества продукции.
19. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
20. Особенности проведения добровольной сертификации.
21. Классификация и строение зерна зерновых культур.
22. Управление качеством как фактор успеха предприятия в конкурентной борьбе.
23. Показатели качества как основная категория оценки потребительских ценностей.
24. Влажность зерновых масс: значение и методы контроля.
25. Натура зерна: определение и влияние на качество.
26. Засорённость зерна: методы определения и значение для переработки.
27. Современные тенденции развития стандартизации в агропромышленном комплексе.
28. Международные стандарты, применяемые в сельском хозяйстве России.
29. Государственный контроль за соблюдением стандартов на продукцию растениеводства и животноводства.
30. Перспективы развития метрологии и оценки соответствия в агропромышленном комплексе.

Перечень вопросов (зачет).

1. Определение понятия «стандарт».
2. Сущность взаимозаменяемости продукции.
3. Основные задачи метрологии.
4. Понятие оценки соответствия продукции.
5. Принципы стандартизации.
6. Сущность комплексной стандартизации на предприятии.
7. Виды нормативных документов по стандартизации.
8. Требования к оформлению стандартов предприятия.
9. Погрешность измерения: виды и классификация.
10. Назначение поверки средств измерений.
11. Основные показатели качества сельскохозяйственной продукции.
12. Факторы, снижающие качество зерна при хранении.
13. Назначение сертификации продукции.
14. Отличия обязательной сертификации от добровольной.
15. Натура зерна: определение и значение для оценки качества.
16. Значение контроля влажности зерновых масс.
17. Влияние засорённости зерна на его технологические свойства.
18. Основные функции метрологической службы на предприятии АПК.
19. Влияние управления качеством на конкурентоспособность предприятия.
20. Документы, подтверждающие соответствие продукции установленным стандартам.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской	*Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.* *- определяет этапы решения*	– индивидуальный опрос – групповой опрос – тестирование – текущий контроль знаний - самостоятельные и практические работы

деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта; 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	*задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы* *-выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы* *-владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах* *-оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)*	

производства продуктов питания из растительного сырья; учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья, основы производственного учета, материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, нормы времени и выработки по технологическим операциям ***Умения:*** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта; пользоваться основным и		

вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным; 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		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.31
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **538**
1. Общая характеристика **539**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 539
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 539
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **542**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 542
2.2. Содержание дисциплины 543
2.3. Курсовой проект (работа) 546
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **547**
3.1. Материально-техническое обеспечение 547
3.2. Учебно-методическое обеспечение 547
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **548**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование системы знаний об основах экономической жизнедеятельности общества, основах менеджмента и маркетинга.

Дисциплина «ОПЦ.08 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в	-содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта	-

	профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ПК 4.3	-применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; -рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалахи таре; -проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; -организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; -обеспечивать безопасные условия труда на производстве	-принципы планирования работы трудового коллектива; -основныеприемы организации работы трудового коллектива; -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	-контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производствепродуктов питания из растительного сырья; -расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; -инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; -обеспечения безопасных условий труда на производстве; -разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; -участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.5	-оформлять учетно-	-учет и отчетность в	-ведения утвержденной

	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	производстве продуктов питания из растительногосырья; -основы производственного учета; -материальный баланс сырья,вспомогательных, упаковочных материалов и тары; -нормы времени и выработки по технологическим операциям	учетно-отчетной документации; -проверкитоварного оформления и хранения продукции; -оформления документов на отпущенную продукцию; -составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; -учета брака и анализа причинобразования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	24	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет с оценкой 5 сем., экзамен 6 сем.)*	6	-
Всего	**108**	**70**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1 Понятие экономики и экономической деятельности	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.5
	Понятие экономики и экономической деятельности людей. Методы и функции экономической теории. Экономические блага и их классификация. Ограниченность ресурсов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Понятие экономики и экономической деятельности людей. Методы и функции экономической теории.	2	
	Экономические блага и их классификация. Ограниченность ресурсов.	2	
Тема 1.2 Принципы рыночной экономики	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.5
	Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынков. Условия возникновения конкуренции. Совершенная и несовершенная конкуренция. Монополия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Рыночная экономика	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3 Рынок, как регулятор производства товаров	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.5
	Закон спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения. Равновесная цена.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Спрос и предложение	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.4 Теория производителя	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК 03, ПК 4.5
	Расчет издержек производства	6	

Тема 1.5 Основные показатели деятельности организации	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.5
	Типы экономических кризисов. Инфляция. Деньги и их функции. Основные направления денежно-кредитной политики. Основные фонды и их оценка. Амортизация. Сущность эффективности производства и ее основные показатели	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Расчет основных технико-экономических показателей	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.6 Структура себестоимости	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК 03, ПК 4.5
	Определение себестоимости продукции (услуг)	6	
Тема 1.7 Заработная плата	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.5
	Понятие о труде, трудовых ресурсах. Формы и виды оплаты труда.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение повременной и сдельной оплаты труда	4	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1 Сущность современного менеджмента	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3
	Цели и задачи менеджмента предприятия. Методы управления предприятием. Организационная структура управления. Стили управления	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Сущность, цели и задачи менеджмента.Организационная структура управления	2	
	Методы управления предприятием. Стили управления	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.2 Связующие процессы	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3
	Процесс и виды коммуникацийПринципы делового общения в коллективеУправленческое решение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Коммуникация как связующий процесс в менеджменте	2	

	Управленческое решение как связующий процесс в управлении	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.3 Особенности менеджмента в области растениеводства	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3
	Управление производственным циклом в растениеводческой отраслях.Факторы, оказывающие влияние на ведение деятельности в АПК. Основные инструменты управления деятельностью предприятия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Управление ресурсами в АПК	2	
	Оборотные средства сельского хозяйства и их использование	2	
	Информационные технологии в управлении предприятие		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3, ПК 4.5
	Понятие и цели маркетинга. Основные принципы маркетинговой деятельности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования и стратегии	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3, ПК 4.5
	Сегментация рынка. Методы маркетинговых исследований. Основные этапы проведения маркетинговых исследований. Маркетинговая среда предприятий АПК	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Маркетинговые исследования и стратегии	2	
	Основные этапы проведения маркетинговых исследований	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
Промежуточная аттестация		*6*	
Всего		**108**	

2.3. Курсовой проект (работа)

1. *Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине ОПЦ.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» не предусмотрено.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочим местом преподавателя, шкафом для хранения учебных пособий, компьютером с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), экраном (доска), мультимедиапроектором, наушниками с микрофоном, комплектом учебно-методических материалов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисов, Е.Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536597

2. Овчаренко, Н. А. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебник для бакалавров / Н. А. Овчаренко. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 162 с. - ISBN 978-5-394-05267-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083289

3. Маркетинг в агропромышленном комплексе : учебник и практикум для вузов / Н. В. Суркова [и др.] ; под редакцией Н. В. Сурковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03123-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536283 .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469244

2. Маслова Е. Л. Менеджмент : учебник / Е. Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573337 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03547-0. – Текст : электронный.

3. Экономика сельского хозяйства : учебник для среднего профессионального образования / Н. Я. Коваленко [и др.] ; под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06920-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474486

4. Министерство сельского хозяйства - https://mcx.gov.ru/

5. Журнал «Экономика и управление в АПК» - http://apk-eu.ru/

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1Информационно правовой портал http://konsultant.ru/

2. Информационно правовой портал http://www.garant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (экзамен)

1. Понятие экономики и сущность экономической деятельности людей.

2. Методы экономической теории и их применение.
3. Функции экономической теории.
4. Экономические блага: сущность и классификация.
5. Ограниченность ресурсов как фундаментальная проблема экономики.
6. Понятие рынка и условия его возникновения.
7. Виды рынков и их характеристика.
8. Основные функции рынка в экономической системе.
9. Условия возникновения конкуренции.
10. Совершенная конкуренция: признаки и примеры.
11. Несовершенная конкуренция: виды и особенности.
12. Монополия: сущность, виды и влияние на рынок.
13. Закон спроса и неценовые факторы рыночного спроса.
14. Закон предложения и неценовые факторы рыночного предложения.
15. Кривая спроса и предложения: построение и анализ.
16. Равновесная цена: определение и значение для рынка.
17. Типы экономических кризисов и их причины.
18. Инфляция: сущность, виды и последствия для экономики.
19. Деньги: функции и роль в современной экономике.
20. Основные направления денежно-кредитной политики государства.
21. Основные фонды предприятия: понятие и структура.
22. Методы оценки основных фондов.
23. Амортизация: сущность, методы начисления и значение для предприятия.
24. Сущность эффективности производства и её основные показатели.
25. Понятие о труде и трудовых ресурсах в экономике.
26. Формы и виды оплаты труда: сравнительная характеристика.
27. Цели и задачи менеджмента на предприятии.
28. Методы управления предприятием: классификация и применение.
29. Организационная структура управления: типы и особенности построения.
30. Стили управления: характеристика и влияние на коллектив.

Перечень вопросов (зачет)

1. Управление производственным циклом в растениеводческих отраслях: задачи и особенности.
2. Факторы, оказывающие влияние на ведение деятельности в агропромышленном комплексе (АПК).
3. Основные инструменты управления деятельностью предприятия в АПК.
4. Сегментация рынка: сущность, критерии и этапы проведения.
5. Методы маркетинговых исследований: классификация и применение.
6. Основные этапы проведения маркетинговых исследований на предприятии АПК.
7. Маркетинговая среда предприятий АПК: структура и анализ факторов.
8. Роль конкуренции в развитии сельскохозяйственного производства.
9. Влияние монополизации на рынок сельскохозяйственной продукции.
10. Механизм формирования рыночного равновесия в АПК.
11. Особенности спроса на продукцию растениеводства.
12. Факторы, определяющие предложение сельскохозяйственной продукции.
13. Влияние инфляции на экономическую деятельность сельскохозяйственных предприятий.
14. Роль денежно-кредитной политики в развитии АПК.
15. Значение основных фондов для сельскохозяйственного производства.
16. Влияние амортизационной политики на обновление материально-технической базы АПК.
17. Показатели эффективности производства в растениеводстве.
18. Особенности использования трудовых ресурсов в сельском хозяйстве.
19. Влияние организационной структуры управления на эффективность работы предприятия АПК.

20. Значение маркетинговой деятельности для повышения конкурентоспособности предприятий АПК.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; -правила разработки презентации; -основные этапы разработки и реализации проекта; -принципы планирования работы трудового коллектива; -основные приемы организации работы трудового коллектива; -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; -учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; -основы производственного учета; -материальный баланс сырья,вспомогательных, упаковочных материалов и тары; -нормы времени и выработки по технологическим операциям	Делает расчет основных технико- экономические показатели деятельности организации - показатель оценки соответствует проверяемому результату; Свободно оперирует общимипрофессиональными понятиями Отрабатывается при написание конспекта.	Выполнение практических работ, написание сообщений Тестирование, контрольные работы

Умеет: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; -составлять различные правовые документы; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта; -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; -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 причинобразования дефектов продукции; -определять потребности в рабочей силе; -вести учет рабочего времени		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.32
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

ОП.09Правовыеосновыпрофессиональнойдеятельности

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....553

1. Общая характеристика 554

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 554

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 83

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ……..555

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 555

2.2. Содержание дисциплины 556

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 561

3.1. Материально-техническое обеспечение 561

3.2. Учебно-методическое обеспечение 561

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....561

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовыеосновыпрофессиональнойдеятельности»: формирование систематизированных знаний о нормативных основах профессиональной деятельности и навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими сферу профессиональной деятельности. Дисциплина «Правовыеосновыпрофессиональнойдеятельности» включена в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и	принципы планирования работы трудового коллектива, основные приемы организации работы трудового коллектива, правила и принципы	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	разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, расчета потребности производства в сырье, материалах и таре, инструктажа и обучения персонала на рабочих местах, обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого, уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции, участие в планировании основных показателей производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	36
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	22	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет с оценкой 8 сем..)*		-
Всего	**50**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел1.Основы конституционного права Российской Федерации			
Тема1.1.КонституцияРФ– основной закон государства. Основы конституционного строяРоссийскойФедерации.	**Содержание**		ОК 5 ОК 6 ПК 4.3
	Конституция РФ – основной закон государства. Понятие, виды, значение, функции Конституции. Структура конституции. Содержание Конституции. ГарантииреализацииКонституцииеепрямоедействие. ОсновыконституционногострояРоссийскойФедерации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	изучитьположенияКонституцииРФобосновах конституционногостроявРФиклассифицироватьихна группы, составив таблицу	1	
Тема1.2.Основыправового статуса человека и гражданинавРоссийской Федерации.	**Содержание**		**ОК 5** **ОК 6** **ПК 4.3**
	Понятие гражданства. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие, содержание конституционно-правового статуса личности. Классификация прав и свобод человека и гражданина. Конституционные обязанности граждан. Механизм реализацииправ,свободиобязанностейчеловекаи гражданина в РФ. Виды правовой защиты прав и свобод человека и	2	

	гражданина.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Контрольнаяработапо разделу«ОсновыконституционногоправаРоссийской Федерации»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу: «Классификация прав и свобод человекаигражданина»наосновеизученияКонституции РФ	3	
Тема2.1.Правовое регулированиеэкономических отношений	**Содержание**		
	Понятиепредпринимательскойдеятельности,ее признаки. Источники правового регулирования предпринимательскойдеятельности.Экономические основы предпринимательской деятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	зучитьнормыГражданского кодекса РФ о сделатьконспект.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся ПроанализироватьнормыГражданскогокодексаРФи сделатьконспектнатему:«Правособственности. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления».	3	
Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание**		
	Понятиеипризнакисубъектовпредпринимательской деятельности. Видысубъектовпредпринимательскогоправа. Понятие и признаки юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Порядок регистрации и прекращения деятельности юридических лиц. Индивидуальныепредпринимателикаксубъекты предпринимательскойдеятельности.Правовоеположение индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрацияипрекращениедеятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	на основе нормГражданского кодексаРФсделатьтаблицу:«Организационно-правовые формыюридическихлициихарактеристика» Дискуссиянатему:«Сравнительнаяхарактеристика деятельностииндивидуальногопредпринимателяи юридического лица».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сделатьконспектнатему:«Государственное регулированиепредпринимательскойдеятельности»	3	
Раздел3.ОсновытрудовогоправаРоссийскойФедерации			
Тема3.1.Трудовоеправо как отрасль права	**Содержание**		
	Понятие трудового права. Трудовое правоотношение. Сторонытрудовогоправоотношения.Рольгосударствав трудовых правоотношениях. Профсоюзы и их функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проанализировать ФЗ «О занятости населения в Российской Федерации» и определить правовой статус занятых граждан и безработных.	3	
Тема3.2.Правовое регулированиезанятостии трудоустройства	**Содержание**		
	Понятиезанятости.Общаяхарактеристика законодательстваРФотрудоустройстваизанятости населения.Социальныегарантиивтрудоустройстве. Правовой статус безработного.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема3.3.Трудовойдоговор	**Содержание**		

	Понятиеивидытрудовыхдоговоров.Содержание трудовогодоговора.Порядокзаключениятрудового договора.Прекращениетрудовогодоговора.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составлениетрудовогодоговора	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовкапрезентацийпотеме:«Трудовойдоговор».	3	
Тема3.4.Праваи обязанностисторонтрудового договора. Общие положения обоплатетрудаработников.	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3, ПК 4.5
	Праваиобязанностиработника.Праваиобязанности работодателя. Понятие и виды оплаты труда. Государственныегарантиипооплатетруда. Стимулирующиевыплаты.Ограничениеудержанийиз заработной платы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составитьтаблицу:«Праваиобязанностисторон трудового договора»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема3.5. Трудовая дисциплина.Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание**		ОК 03, ПК 4.3, ПК 4.5
	Понятиетрудовойдисциплины.Дисциплинарная ответственность. Понятие и виды дисциплинарных взысканий. Понятиематериальнойответственности.Условияи пределыматериальнойответственностиработника.Виды материальной ответственности. Обстоятельства, исключающиематериальнуюответственностьработника.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составлениедоговораополнойматериальной ответственности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема3.6.Трудовыеспоры	**Содержание**	1	

	Понятиетрудовыхспоров.Классификациятрудовых споров. Порядок разрешения индивидуальных и коллективныхтрудовыхспоров.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовкадокладаспрезентациейпотеме«Трудовые споры		
Тема3.7.Социальное обеспечение граждан	**Содержание**	1	
	Понятиесоциальнойпомощи.Правонасоциальную защитувРФ.Мерысоциальнойподдержкиотдельным категориям граждан. Виды социальной помощи.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Контрольноетестированиепоразделу:«Основы трудового права Российской Федерации»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	ИзучитьобщиеположенияФедеральногозакона«О страховых пенсиях».		
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой 8 сем..)			
Всего		**50**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенныйв соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов, С. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Боголюбов, Е. А. Позднякова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17929-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561298 (дата обращения: 30.04.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. И. Авдийского, Л. А. Букалеровой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 333 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04995-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511832 (дата обращения: 30.04.2026).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет)

1. Конституция Российской Федерации — основной закон государства: понятие, сущность и значение.
2. Виды конституций и их характеристика.
3. Основные функции Конституции РФ.
4. Структура Конституции Российской Федерации.
5. Содержание Конституции РФ: основные разделы и главы.
6. Гарантии реализации Конституции Российской Федерации.
7. Прямое действие Конституции РФ: понятие и значение.
8. Основы конституционного строя Российской Федерации: понятие и содержание.
9. Понятие гражданства Российской Федерации.
10. Права и свободы человека и гражданина в РФ: классификация и содержание.
11. Конституционно-правовой статус личности: понятие и элементы.
12. Конституционные обязанности граждан Российской Федерации.
13. Механизм реализации прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в РФ.
14. Виды правовой защиты прав и свобод человека и гражданина.

15. Понятие предпринимательской деятельности и её основные признаки.
16. Источники правового регулирования предпринимательской деятельности в России.
17. Экономические основы предпринимательской деятельности.
18. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности.
19. Виды субъектов предпринимательского права.
20. Правовое положение индивидуальных предпринимателей: порядок государственной регистрации и прекращения деятельности.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: основные положения КонституцииРоссийской Федерации; права и свободы человекаигражданина, механизмы их реализации; понятиеправовогорегулированиявсфере профессиональной деятельности; законыи иные нормативныеправовые акты, регулирующие правоотношенияв процессе профессиональной деятельности; праваиобязанности работников в сфере профессиональной деятельности. Умеет: Использовать нормативные правовые акты,регламентирующие профессиональную деятельность; защищатьсвоиправав соответствии с действующим законодательством.	демонстрирует владение основами конституционного строя Российской Федерации; демонстрирует знание основных прав и свобод человека и гражданина, а также знает способы их реализации; демонстрирует способность ориентироваться в системе правового регулирования всфере профессиональной деятельности; демонстрирует знание действующих федеральных законов и нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих правоотношения в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует знание правиобязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует навыки использования федеральных законов и нормативных правовых актов, регламентирующих	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форметестирования, контрольной работы.

	профессиональную деятельность; демонстрирует умение защищать свои права и отстаивать интересы в суде и уполномоченных органах власти в соответствии с законодательством Российской Федерации.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.33
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа дисциплины

«ОПЦ.10 ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **565**
1. Общая характеристика **566**
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 566
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 566
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **566**
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 566
2.2. Содержание дисциплины 567
2.3. Курсовой проект (работа) 569
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **570**
3.1. Материально-техническое обеспечение 570
3.2. Учебно-методическое обеспечение 570
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **570**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: *сформировать у студентов комплекс знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения безопасных условий труда и сохранения здоровья работников.*

Дисциплина «Охрана труда» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	*соблюдать нормы экологической безопасности; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*	*правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила поведения в чрезвычайных ситуациях*	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	39	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме диф.зачета*	-	-
Всего	**39**	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		**9**	**ОК.07**
Тема 1.1. Основные термины и понятия охраны труда	**Содержание**	**1**	ОК.07
	Терминология охраны труда	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Система законодательных актов, норм и правил	**Содержание**	**2**	ОК.07
	Правовые и организационные основы охраны труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Организация работ по охране труда	**Содержание**	**6**	ОК.07
	Управление безопасностью труда. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Аттестация рабочего места	2	
	Методы и принципы обеспечения безопасности труда и экологической безопасности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Общие правила охраны труда и экологической безопасности в организации		**14**	**ОК.07**
Тема 2.1. Негативные факторы производственной среды	**Содержание**	**6**	ОК.07
	Классификация условий труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Специальная оценка условий труда на рабочем месте	2	
	Предельно допустимые концентрации. Нормативы ПДК	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Анализ и воздействие опасных и	**Содержание**	**8**	ОК.07
	Опасные и вредные производственные факторы	2	

вредных факторов на организм человека и окружающую среду	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**6**	
	Электробезопасность	2	
	Пожарная безопасность	2	
	Экологическая безопасность	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 3. Система и служба охраны труда в организации		**8**	**ОК.07**
Тема 3.1. Производственный травматизм	**Содержание**	**4**	ОК.07
	Основные причины травматизма	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.2. Расследование и учет несчастных случаев	**Содержание**	**4**	ОК.07
	Порядок расследование несчастных случаев	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Оформление несчастных случаев в организации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 4. Оказание первой помощи пострадавшим		**8**	**ОК.07**
Тема 4.1. Первая помощь при ударах электрического тока	**Содержание**	**2**	ОК.07
	Электрический ток	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Алгоритм оказания первой помощи при ударах электрического тока	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 4.2. Первая помощь при ожогах	**Содержание**	**2**	ОК.07
	Ожоги	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Алгоритм оказания первой помощи при ожогах	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 4.3. Первая помощь при кровотечениях и переломах	**Содержание**	**2**	ОК.07
	Кровотечения. Переломы	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Алгоритм оказания первой помощи при кровотечениях	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 4.4. Первая помощь	**Содержание**	**2**	ОК.07

при потере сознания	Потеря сознания	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Алгоритм оказания первой помощи при потере сознания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Промежуточная аттестация – диф. зачёт		**-**	
Всего		**39**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Не предусмотрен.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет*Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г.И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024 — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537043

2. Беляков, Г.И. Пожарная безопасность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17690-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533549

3. Беляков, Г.И. Электробезопасность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17193-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532575

3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 07.04.2025). — URL:https://base.garant.ru/12125268/

2. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 03.05.2024 № 220н «Об утверждении Порядка оказания первой помощи». — URL:http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202405310015

3. Завертаная, Е.И. Управление качеством в области охраны труда и предупреждения профессиональных заболеваний: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Завертаная. — Москва : Издательство Юрайт, 2021 — 307 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9502-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471896

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов

1. Терминология в области охраны труда: основные понятия и определения.
2. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации.
3. Организационные основы управления безопасностью труда на предприятии.
4. Права и обязанности работодателя в сфере охраны труда.
5. Права и обязанности работника в области охраны труда.
6. Методы обеспечения безопасности труда на производстве.
7. Принципы обеспечения экологической безопасности в организации.
8. Общие правила охраны труда и экологической безопасности на предприятии.
9. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.
10. Специальная оценка условий труда: цели, задачи, порядок проведения.
11. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ: понятие и нормативы.

12. Опасные и вредные производственные факторы: классификация и примеры.
13. Электробезопасность: основные требования и меры защиты.
14. Пожарная безопасность: организационные и технические мероприятия.
15. Экологическая безопасность: задачи и направления деятельности предприятия.
16. Система и служба охраны труда в организации: структура и функции.
17. Основные причины производственного травматизма.
18. Анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний: методы и задачи.
19. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.
20. Алгоритм оказания первой помощи при поражении электрическим током, ожогах, кровотечениях и переломах.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: *- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;* *- правила поведения в чрезвычайных ситуацияхУмеет:* *- соблюдать нормы экологической безопасности;* *- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*	*- проведение экологического мониторинга технологических процессов;* *- анализ воздействия опасных и вредных производственных факторов на организм человека и окружающую среду;* *- соблюдение требований безопасности труда;* *- применение профилактических мероприятий по охране окружающей среды, технике безопасности;* *- оказание первой помощи пострадавшим при различных травмах.*	*Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике* *Диагностика (тестирование, контрольные работы)*

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.34
к ОПОП-П по специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.11 Экологические основы природопользования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **573**

1. Общая характеристика **574**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 574

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 574

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **575**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 575

2.2. Содержание дисциплины 575

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **578**

3.1. Материально-техническое обеспечение 578

3.2. Учебно-методическое обеспечение 578

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **578**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.11 Экологические основы природопользования»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области общей экологии, рациональном природопользовании.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

	чрезвычайных ситуациях		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	14	7
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	2
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	зач с оц	0
Всего	**16**	**9**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**

1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Общие сведения о природопользовании и охране окружающей среды.	**Содержание**	***2***	**ОК 07.**
	Понятие «природопользование». Задачи, цели, специфика, методическая основа, направления. Вклад Ю.Н. Куражсковского, Н.Ф. Реймерса в развитие науки. Связь «природопользования» с понятиями «окружающая среда», природное рациональное и нерациональное природопользование. Значение экологических знаний.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 *Изучение экологических факторов. Ландшафтная структура территории административного района и его экологическая диагностика*	2/2	
Тема 2. Природные ресурсы.	**Содержание**	***2***	**ОК 07.**
	Виды и классификация природных ресурсов и охрана окружающей среды.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 *Климатические факторы Липецкой области. Изучение колебания численности природных ресурсов*	2/2	
Тема 3. Общие закономерности природопользования.	**Содержание учебного материала**	***2***	**ОК 07.**
	Общие принципы по охране и рациональному использованию природных ресурсов. Ресурсосберегающее производство. Принципы рационального природопользования на производстве. Экологические законы, действующие в природе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 *Оценка производства энергии за счет возобновляющихся ресурсов.*	2/2	
	Самостоятельная работа Подготовка к дискуссиям на темы: - Экологические взаимодействия во время использования продукции. - Намеренно и ненамеренно рассеивающиеся продукты. - Экологические проблемы упаковочных материалов	0	
Тема 4. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду.	**Содержание**	***3***	**ОК 07.**
	Понятие о загрязнениях окружающей среды. Основные группы загрязняющих веществ и принципы классификации источников. Промышленные источники загрязнения окружающей среды, транспортные источники, источники физического загрязнения природной среды, стационарные, передвижные источники.	2	
	Практическое занятие №4 *Определение загруженности улиц автотранспортом и концентрации CO_2 в воздухе населенных мест*	1/1	

	Самостоятельная работа обучающихся *Анализ влияния количества выбросов на опасное расстояние вредных выбросов, минимальную высоту источника выбросов, ПДК, ПДВ.*	0	
	Содержание	***2***	
Тема 5. Основные источники и масштабы отходов производства.	Характеристика и свойства отходов. Классификация отходов производства. Обращение с отходами производства и потребления. Использование и переработка промышленных отходов.	2	**ОК 07.**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5 *Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся на производстве. Экологический эффект использования твёрдых отходов*		
	Самостоятельная работа *Снижение затрат и обеспечение окупаемости инвестиций с помощью экологического менеджмента*	2	
Тема 6. Основные методы очистки сточных вод.	**Содержание**	***2***	**ОК 07.**
	Классификация сточных вод. Механические методы очистки сточных вод: оборудование, принцип действия, устройство. Физико - химические методы очистки сточных вод: оборудование, принцип действия. Химические и биохимические методы очистки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 *Технологический расчёт системы механической очистки сточных вод. Расчет решеток. Расчет основных параметров биофильтра для биологической очистки сточных вод.*		
Тема 7. Основные методы очистки газовых выбросов.	***Содержание***	***2***	**ОК 07.**
	Классификация газовых выбросов. Механические методы очистки: оборудование, принцип действия. Физико-химические методы очистки газов: оборудование, принцип действия. Каталитические методы очистки газов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 *Расчет основных параметров загрязнения атмосферного воздуха технологическими выбросами предприятия.*		
Тема 8. Ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	**Содержание**	***2***	**ОК 07.**
	Понятие об экологической оценке производств и предприятий. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение. Экологическое законодательство РФ. Государственные органы охраны окружающей природной среды. Экологический паспорт предприятия. .	2	
Промежуточная аттестация		-	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Ботаники и экологии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Скопичев, В. Г. Экологические основы природопользования: учебное пособие: [12+] / В. Г. Скопичев. – Санкт-Петербург: Квадро, 2024. – 392 с.: ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718352 (дата обращения: 29.04.2025). – ISBN 978-5-906371-69-8. – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы природопользования: учебное пособие: [16+] / и др., Е. Е. Степаненко, Т. Г. Зеленская, В. А. Халикова; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 76 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708873 (дата обращения: 29.04.2025). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

2. Общая экология: учебное пособие: [16+] / Т. Г. Зеленская, Е. Е. Степаненко, С. В. Округ [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 140 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=708869 (дата обращения: 29.04.2025). – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1. Что изучает экология как наука?
2. Дайте определение понятию «природопользование».
3. В чём разница между рациональным и нерациональным природопользованием?
4. Что такое экосистема? Приведите примеры.
5. Какие компоненты входят в структуру экосистемы?
6. Что такое биосфера и какова её роль на Земле?
7. Назовите основные функции живого вещества в биосфере.
8. Что такое ноосфера?
9. Дайте определение понятию «биоразнообразие».
10. Какие основные причины сокращения биоразнообразия вы знаете?
11. Что такое Красная книга? Какие виды в неё заносят?
12. Какие природные ресурсы относятся к исчерпаемым, а какие — к неисчерпаемым?
13. Что такое «озоновый слой» и какова его роль для биосферы?
14. Каковы основные причины разрушения озонового слоя?
15. Что такое «парниковый эффект» и каковы его последствия?
16. Назовите основные источники загрязнения атмосферы.
17. Какие виды загрязнения гидросферы вы знаете?
18. Что такое мониторинг окружающей среды? Какие уровни мониторинга существуют?
19. Что такое предельно допустимая концентрация (ПДК) вредных веществ?
20. Какие методы очистки сточных вод применяются на предприятиях?

21. Что такое биотические, абиотические и антропогенные факторы среды?
22. Приведите примеры адаптации организмов к среде обитания.
23. Что такое экологический кризис? Каковы его причины?
24. Какие меры по охране окружающей среды принимаются на государственном уровне?
25. Что такое рекультивация земель и для чего она проводится?
26. Какие виды природоохранных территорий существуют в России?
27. Что такое агроэкосистема? Чем она отличается от природной экосистемы?
28. Каковы основные задачи экологического образования?
29. Что такое экологический след человека?
30. Каковы основные источники возобновляемой и невозобновляемой энергии?
31. Что такое экологическая экспертиза и для чего она проводится?
32. Каковы последствия кислотных дождей для экосистем?
33. Что такое экологический мониторинг на предприятии?
34. Какие международные организации занимаются вопросами охраны природы?
35. Каковы основные направления устойчивого развития в сфере природопользования?

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знания: - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства; - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; - правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; - принципы и методы рационального природопользования,	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. - определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	*Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике. Диагностика (тестирование, контрольные работы). Текущий контроль в форме защиты практических работ. Письменный опрос в форме тестирования. Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения самостоятельной работы устный индивидуальный опрос.*

мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. Умения: - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; - анализировать причины возникновения экологических аварийи катастроф; - выбирать методы, технологии и аппараты; - определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; - оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;		

Приложение 3
к ОПОП-П по *специальности*
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОУП 01. Русский язык	Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41	Мебель ТС	Основное	Windows 10 Pro For OEM Software Microsoft Office для дома и учебы 2019 SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 02 Литература	Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41	Мебель ТС	Основное	Windows 10 Pro For OEM Software Microsoft Office для дома и учебы 2019 SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 03. Математика	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Персональный компьютер преподавателя	Мебель ТС	Основное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-

	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	УМК		02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 04. Иностранный язык	Комплект учебной мебели (12 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное	
ОУП 05 Информатика	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Персональный компьютер преподавателя Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 06 Физика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (34 посадочных места) Источник ЭДС; Миллиамперметры; Вольтметры; Амперметры; Плоский стеклянный сосуд; Набор электродов; Сосуд с электродами; Реостаты; Секундомер; Весы технические; Набор разновесов; Ключи; Тангенс-буссоль; Магазин сопротивления; Гальванометры; Реохорды; Катушки; Сопротивления; ВУП-2М; ИПД-1; магазины сопротивлений Магазины емкостей, модульФПЭ-11 осциллографы универсальные С1-71, осциллографы	 Мебель ТС	 Основное Специализированное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)

	универсальные С1-73, микроскоп бинокулярный; Катетометр; Весы технические; разновесы; РНШ; Измеритель (ампервольтметр); Плитки лабораторные; Жидкостные манометры; модуль для определения поверхностного натяжения методом отрыва капель; модуль для определения поверхностного натяжения методом отрыва кольца; модуль для определения поверхностного натяжения по добавочному давлению Лапласа, Установка для определения отношения ср /cv методом Клемана-Дезорна; Барометр; Гигрометр; Психрометр гигрометрический; аспирационный психрометр; калориметры лабораторные ;калориметры на анизатропных кристаллах; Холодильник полупроводниковый; установка для изучения процесса плавления, переохлаждения и кристаллизации гипосульфита; установка для определения коэффициента теплопроводности методом Христиансена; установка для определения коэффициента теплопроводности методом Иоффе; горизонтальный оптиметр; прибор для определения коэффициента линейного расширения - школьный			
ОУП 07 Химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см) Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240 Весы технологические, весы тензометрические, испаритель одноканальный, аквадистилятор, магнитная мешалка,	Мебель ТС	Основное Специализированное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)

	шкаф вытяжной с водой, технологическая приставка с подводом воды и светильником, холодильник, столы лабораторные, столик для весов, набор лабораторной посуды, набор химических реактивов			
ОУП 08 Биология	Кабинет медико-биологических дисциплин Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Экран для проектора настенный (ширина 120 см) Набор микропрепаратов Гистология; Набор микропрепаратов Эмбриология;	 Мебель ТС	 Основное Специализи рованное	Windows 10 Pro For OEM Software MS Office 2010 Trial
ОУП 09 История	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска Promethean Active Board Touch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
ОУП 10. Обществознание	Кабинет географии и обществознания Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Экран для проектора Digis (ширина 160см) Мультимедийный проектор Epson EB-X24 Акустическая система SVEN SPS-700 Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализи рованное	Microsoft Windows 7 Professional for OEM Software
ОУП 11. География	Кабинет географии и обществознания Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional for OEM Software

	Экран для проектора Digis (ширина 160см) Мультимедийный проектор Epson EB-X24 Акустическая система SVEN SPS-700 Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 УМК	 Специализированное	
ОУП 12.Физическая культура	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	ТС	Основное	
ОУП 13. Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет безопасности жизнедеятельности Комплект учебной мебели (36 посадочных мест) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR ЖК телевизор LG Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине. Стрелковый тир (электронный)	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	
ОУП 14. Индивидуальный проект по предмету "Биология"	Кабинет медико-биологических дисциплин Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Экран для проектора настенный (ширина 120 см) Набор микропрепаратов Гистология; Набор микропрепаратов Эмбриология;	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	Windows 10 Pro For OEM Software MS Office 2010 Trial
СГ 01. Основы философии	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места)	Мебель	Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27

	Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска PrometheanActiveBoardTouch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	ТС		Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
СГ 01. История России	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска PrometheanActiveBoardTouch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
СГ 06. Основы бережливого производства	Комплект учебной мебели (16 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	
СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка Комплект учебной мебели (12 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	

СГ 05 Основы финансовой грамотности	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий		Основное	

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОПЦ 05 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см) Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)
ОПЦ 08. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и			

	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места)	Мебель	Основное	
ОПЦ 03. Автоматизация технологических процессов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 40 посадочных мест, Персональный компьютер преподавателя Экран для проектора Projecta (ширина 150 см) Мультимедийный проектор BENQ MX505 Плакаты	Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows XP with SP3 (лицензия WinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код лицензии: 47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210) Microsoft Office 2007 Professional (лицензия OfficeProPlus 2007 RUS OLP NL Acdmc Торговый посредник: ООО Рэдком Дата заказа: 2007-12-04 Лицензия: 43136305 Родительская программа: OPEN 63126856ZZE0912)
ОПЦ 01 .Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии и биотехнологии 16 посадочных мест, доска меловая Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине, печь муфельная, стерилизатор, шкаф сушильный, весы лабораторные, микроскопы, микрофотонасадка бинокулярная с фотокамерой, счётчик колоний, микротом, термостат, столы лабораторные, мойка, технологическая приставка с подводом воды и светильником, т умбаметаллическаяподкатная с 3 ящиками, шкаф вытяжной модульный напольный, шкаф для посуды и приборов, шкаф для хранения реактивов, табурет лабораторный, лабораторная посуда, набор питательных сред и химических реактивов	Мебель УМК	Основное Специализированное	

ОПЦ 02. Процессы и аппараты пищевых производств	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное Специализированное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)
ОПЦ 7 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества; Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества, спектрального анализа Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 14 посадочных мест, доска меловая Стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, холодильник, 2 механические мясорубки, весы лабораторные, водяная баня LOIP LB-160, муфельная печь, стол для титрования, стерилизатор паровой DGM-200, микроскоп Микмед-1, овоскоп ПКЯ-10, вытяжной шкаф, сепаратор-сливкоотделитель «Урал», анализатор молока вискозиметрический «Соматос-мини», перемешивающее устройство, демонстрационные плакаты (технологические схемы производства томатного сока, сыров, вина,	Мебель УМК	Основное Специализированное	

	консервов и т.д., схема разделки туш, виды сыров)			
ОПЦ 04. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Кабинет информатики и ИКТ Комплект учебной мебели (16 посадочных мест) Персональный компьютер обучающегося (10 шт.) Интерактивная доска SMART Board SBM680 (диагональ 77") Мультимедийный проектор SMART V30 Сетевое оборудование: коммутатор D-Link DES-3200-28/ME	Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows 10 Professional 64-bit (10 лицензий WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: ООО "Компакт" Номер заказа торгового посредника: MM216912 Дата заказа: 2017-06-16 Код лицензии: 68589678 Родительская программа: OPEN 98645580ZZE1906) Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) АСКОН КОМПАС-3D V12 Университетская лицензия с библиотеками и приложениями (Лицензионное соглашение Кк-10-01408 от 03.12.2010 г. Кол-во копий: 50 Ключ аппаратной защиты HASP HL Net 50 v2 ID 1579998279) SmartNotebook 17 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОПЦ 09. Правовые основы профессиональной деятельности	Комплект учебной мебели (30 посадочных мест) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	Мебель ТС УМК	Основное Специализированное	
ОПЦ 11. Экологические основы природопользования	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см)	Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)

	Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240 Весы технологические, весы тензометрические, испаритель одноканальный, аквадистилятор, магнитная мешалка, шкаф вытяжной с водой, технологическая приставка с подводом воды и светильником, холодильник, столы лабораторные, столик для весов, набор лабораторной посуды, набор химических реактивов	УМК	Специализированное	
ОПЦ 10 Охрана труда	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (56 посадочных мест) столы, стулья ученические, стол преподавателя, меловая доска	Мебель	Основное	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Комплект учебной мебели (30 посадочных мест)	**Мебель**	Основное		
		Оборудование			
	Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR	**ТС**	Основное		
	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	**УМК**	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

«Лаборатория продуктов питания из растительного сырья»

№	Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид
1	ПМ 01 ПМ02 ПМ 03 ОПЦ 05 ОПЦ 06	Лабораторный стол со столешницей из нержавеющей стали	для оснащения специализированных (химических, физических и проч.) помещений	Мебель
2		Весы лабораторные	размер платформы 340х240 мм	Оборудование
3		Стол лабораторный	для оснащения специализированных (химических, физических и проч.) помещений Размер не менее 1600х600х850 мм	Мебель
4		Пурка литровая	для определения натуры - массы зерна в одном литре	Оборудование
5		Портативный влагомер зерна и семян	предназначен для измерения влажности, температуры зерновых, бобовых и масличных культур	Оборудование
6		Автоматический счётчик семян	для определения физических свойств зерна и семян	Оборудование
7		Щуп мешочный	для отбора точечных проб зерна, фасоли, орехов	Оборудование
8		Пломбиратор универсальный+скобы	для установки пломб размером 10 мм. на контейнерах, ящиках, дверях в помещениях, измерительных приборов.	Оборудование
9		Комплект сит для зерновых культур	для определения зараженности ручным способом	Оборудование
10		Шпатель лабораторный	для переноса и смешивания небольших количеств гранулированных и порошкообразных веществ.	Оборудование
11		Контейнер для сыпучих продуктов	для сбора производственных отходов, в том числе сыпучих.	Оборудование

12		Розетка для образцов зерна	для образцов зерна используются в Агро лабораториях	Оборудование
13		Калькулятор	Двухстрочный дисплей от 8 цифр жидкокристаллический	Оборудование
14		Ножницы	для резки бумаги, ткани, ниток, продуктовых упаковок	Оборудование
15		Совок лабораторный	для отбора лабораторных проб	Оборудование
16		Линейка	имеет нанесённые штрихи (деления), кратные единице измерения длины (сантиметр, миллиметр, дюйм), которые используются для измерения расстояний.	Оборудование
17		Пинцет	для переноса реагентов, кристаллов, порошков и других химических веществ	Оборудование
18		Стол для микроскопирования	для проведения исследований в лабораториях, которые предусматривают применение микроскопа	Мебель
19		Холодильник	для поддержание точного температурного режима позволяет соблюдать холодовую цепь и обеспечивать сохранность препаратов	Оборудование
20		Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	Материал – металл Количество ячеек – не менее 6 Количество полок – не менее 2 Размеры, мм (ШхГхВ) – не менее 420х500х910 Наличие тормозной системы	Мебель
21		Прибор для определения числа падения	отображает значение активности вещества альфа-амилазы, которая характеризует процесс прорастания зерна	Оборудование
22		Пробирки вискометрические для ПЧП	для проведения некоторых химических реакций в малых объемах, для отбора проб химических веществ	Оборудование
23		Встряхиватель лабораторный для вискозиметрических пробирок	для быстрого перемешивания муки с дистиллированной водой в процессе пробоподготовки измерения числа падения	Оборудование
24		Стол лабораторный остров	стол со столешницей размер не менее 1210×760×825 мм. мм.	Мебель
25		Кухонная машина	для обработки различных продуктов: мяса, овощей, фруктов и орехов	Оборудование
26		Печь профессиональная для выпечки кондитерских изделий	для выпечки, используя внутренние вентиляторы для циркуляции воздуха и создания равномерной поджарки.	Оборудование
27		Шкаф расстоечный	для расстойки мелкоштучных хлебобулочных изделий	Оборудование
28		Диафаноскоп электронный ЯНТАРЬ	для оценки качества зерна в лабораторных условиях	Оборудование

29		Аквадистиллятор	для очистки имеющейся водопроводной воду от всех примесей до минимального их количества	Оборудование
30		Водонагреватель	для нагрева воды в системе водоснабжения лаборатории.	Оборудование
31		Шкаф вытяжной	применяется при работе с токсичными, взрывоопасными химическими веществами в лабораториях и в научных заведениях.	Оборудование
32		Шкаф для хранения лабораторной посуды	защищает от любых внешних воздействий – негативных атмосферных факторов, механических повреждений, пыли, мусора и грязи размеры не менее 800х450х1950	Мебель
33		Шкаф для документов	Шкаф состоит из корпуса, полок и дверей. Корпус состоит из боковых стенок, верхнего и нижнего щитов. Соединение деталей при помощи эксцентриковой стяжки	Мебель
34		Стол мойка с сушилкой	для мытья лабораторной посуды в исследовательских и научных лабораториях	Мебель
35		Стул лабораторный	Круглое сиденье и спинка с изгибом покрыты экокожей. Мягкие элементы закрепляются на хромированном каркасе. размер не менее: ширина 225 мм глубина: 245 мм высота: 370	Мебель
36		Раковина	Для рук, с пьедесталом размер не менее ширина 470 мм, глубина 355 мм, высота на постаменте 740 мм	Оборудование
37		Смеситель	устройство, обеспечивающее смешение холодной и горячей воды, а также регулирование ее расхода и температуру потребителем	Оборудование
38		Стол компьютерный	В белом цвете не менее 1-тумбовый Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Размеры, мм (ШхГхВ) – не менее 1200х600х750.	Мебель
39		Стул со спинкой	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	Мебель
40		Ноутбук	Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 4 ОЗУ, Гб – не менее 16 Тип оперативной памяти – DDR4	Оборудование IT

			Накопитель SSD, Гб – не менее 120 ПО (установлена операционная система, программы для обработки текстовой, графической и числовой информации) Экран, дюймов – не менее 15 Объем жесткого диска, Гб - не менее 1000 Комплект с мышью	
41		МФУ	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	Оборудование IT
42		Интерактивная панель	Диагональ," – не менее 70 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт – не менее 1 ОС - встроенная	Оборудование IT
43		Мобильная стойка для интерактивной панели (черная)	для размещения интерактивной панели диагональю от 55 до 86 дюймов и весом до 100 килограмм	Оборудование IT
44		Стол лабораторный	для оснащения специализированных (химических, физических и проч.) помещений Размер не менее 1600х600х850 мм	Мебель
45		Стул лабораторный	Круглое сиденье и спинка с изгибом покрыты экокожей. Мягкие элементы закрепляются на хромированном каркасе. размер не менее: ширина 225 мм глубина: 245 мм высота: 370	Мебель
46		Ноутбук	Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 4 ОЗУ, Гб – не менее 16 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 ПО (установлена операционная система, программы для обработки текстовой, графической и числовой информации) Экран, дюймов – не менее 15 Объем жесткого диска, Гб - не менее 1000 Комплект с мышью	Оборудование IT

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОУП 12.Физическая культура	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Оборудование	Основное	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Кабинет «Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Библиотечная кафедра	
2	Стеллаж	
3	Шкаф	
4	Читательский стол	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм
5	Компьютерный стол	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм
6	Информационный стенд	
7	Стул	Кресло компьютерное
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	
2	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Секция стульев	
2	Стул	
3	Трибуна	
4	Кулисы	
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Акустическая система(линейные массивы, сценические мониторы)	
2	Усилители мощности	
3	Эквалайзер	
4	Микрофонный парк (микрофоны, подставки под микрофоны	
5	Прожектор	

6	Проектор	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
	Система визуализации (интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)	ПМ 01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях ПМ 02 Организационно- технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
2.	Microsoft Windows 10 Professional 64-bit (10 лицензий WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: ООО "Компакт" Номер заказа торгового посредника: MM216912 Дата заказа: 2017-06-16 Код лицензии: 68589678 Родительская программа: OPEN 98645580ZZE1906) Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621	

3.	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)	
4.		

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Требования к проведению демонстрационного экзамена 5

Структура программы ГИА 5

Приложения 11

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: техник-технолог.

Программа ГИА является частью основной ПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.02 Организация работы структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.03 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.01 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ВД. 04 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПМн.02 Организация процессов хранения и переработки зерна и семян
ВД.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии Лаборант химического анализа

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья; полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
	ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ВД.02 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 учетно-отчетную документацию.
ВД.03 Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД. 04 Организационно-технологическое обеспечение производства хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.
ВД.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики
	ПК 5.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций
	ПК 5.3. Проводить сборку и наладку лабораторного

	оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов
	ПК 5.4. Вести техническую документацию и обработку результатов анализа с использованием средств вычислительной техники

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен **профильного уровня** проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Структура программы ГИА

1. Основные положения.

Программа ГИА 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273 ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Приказом Министерства образования и науки РФ от 13 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); Приказом Министерства образования и науки РФ от 08.11.2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленные письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1554 по специальности

среднего профессионального образования (далее – СПО) 18.02.12. Технология аналитического контроля химических соединений, приказом Минобрнауки России от 13 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина; О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования № 464 Минпросвещения России от 3 июля 2024 г; положением об Институте среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «ЕГУ им. И.А. Бунина.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена (19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.

ПК3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

ПК 5.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики.

ПК 5.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций.

ПК 5.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов.

ПК 5.4. Вести техническую документацию и обработку результатов анализа с использованием средств вычислительной техники.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья,* учебным планом и календарным учебным графиком отведено:

– на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации - 6 недель.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются:

– для лица, не прошедшего государственной итоговой аттестации по уважительной причине

– (в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником);

– для лица, не прошедшего государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или показавшего неудовлетворительные результаты (не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации);

– для лица, подавшего апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившего положительное решение апелляционной комиссии.

Подготовительный период

Не менее чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями выпускающей кафедры разрабатываются и утверждаются (после обсуждения на заседании кафедры с участием председателя государственной экзаменационной комиссии) и дирекцией доводятся до сведения выпускников:

– Программа государственной итоговой аттестации;

На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

– приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии (по представлению заведующего кафедрой);

– приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;

– приказ о составе апелляционной комиссии;

– сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;

– приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;

– расписание ГИА;

– бланки (книга) протоколов заседаний ГЭК;

– бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования).

Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) для несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом ректора университета формируется государственная экзаменационная комиссия (ГЭК).

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия (далее вместе – комиссия) действует в течение календарного года.

В состав итоговых государственных экзаменационных комиссий входит председатель и не менее 5 членов указанной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Составы комиссий утверждаются не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации. Срок полномочий ГЭК: с 01 января по 31 декабря.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Управление образовательной политики университета осуществляет формирование общего списка кандидатур председателей государственных экзаменационных комиссий и направляет его на согласование и утверждение в Министерство образования и науки Российской Федерации в сроки, устанавливаемые Министерством образования и науки РФ. Не позднее 1 июля дирекция ежегодно представляет в управление образовательной политики письменное согласие потенциального председателя государственной экзаменационной комиссии и необходимый пакет документов.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Ректор университета является заместителем председателя ГЭК. Заместитель председателя ГЭК – обеспечивает работу ГЭК, возглавляет ГЭК в отсутствие председателя. В случае создания нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя (проректор по учебной работе, проректор по научной работе, проректор по учебно-воспитательной работе – по согласованию) или педагогических работников.

Заседания ГЭК проводятся по утвержденному расписанию.

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

– ФГОС СПО по специальности (*19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья)*

– Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 г. № 74;

– Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;

– приказ уполномоченного органа об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

– приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;

– приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола учебно-методического совета);

– документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики и др.;

– сводная ведомость итоговых оценок выпускников;

Выпускникам, успешно сдавшим демонстрационный экзамен, присваивается квалификация техник-технолог с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора университета.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом ректора, лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом ректора университета одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции ***о нарушении порядка проведения*** государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее

следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве университета.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Приложения:

Приложение 1. План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Приложение 2. Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭК

Приложение 1

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Общие организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. Демонстрационный экзамен в рамках ГИА проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационный экзамен.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплект оценочной документации.
6. Центр проведения демонстрационного экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.
7. Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплект оценочной документации.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения демонстрационного экзамена в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения демонстрационного экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения демонстрационного экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационный экзамен, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения

демонстрационного экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в центр проведения демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационный экзамен уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Приложение 2

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

Модуль 1: Составить технологическую схему

Задание модуля 1: **Составить технологическую схему послеуборочной обработки продовольственного зерна**

*«*Составить схему послеуборочной обработки пшеницы»

Модуль 2: Проведение анализов по определению качества готовой продукции

Задание модуля 2: «Провести оценку качества по органолептическим показателям формового и подового хлеба.»

«Определить влажность хлеба.»

Критерии оценивания демонстрационного экзамена

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Составить технологическую схему	Верная последовательность описываемых процессов	13,00
		Обоснование необходимости действий и процессов	13,00
2	Проведение анализов по определению качества готовой продукции	Определение органолептических показателей и соотнесение с ГОСТ	8,00
		Проведение анализа по контролю качества готовой продукции (определение влажности)	20,00
		Проведение метрологической обработки результатов анализов	26,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Ельца, Липецкой области, Центрального федерального округа
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства
– соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда
Экологическое воспитание

– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
– осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для сохранения здоровья и жизни людей
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Образовательная деятельность»

использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности
организация и проведение экскурсий на предприятия, экспедиций, походов

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
формирование отношения студента ПОО к преобразованию общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений
создание предпосылок для знакомства с проблемами создания позитивного внешнего образа предприятий, поддержки корпоративного дизайна, обеспечения восприятия потребителями товарных знаков, организации тематических экспозиций
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся *с* специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов
создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
участие в работе клубов профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами учреждения:

Положение о деятельности педагогического работника, осуществляющего классное руководство (кураторство) в учебных группах обучающихся по программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»
Программа профилактики правонарушений несовершеннолетних и защите их прав на 2024-2030 гг.
Положение о Совете профилактики
Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
Правила внутреннего распорядка обучающихся Елецкого государственного университета им. И.А. Бунина
Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

наличие индивидуального портфолио
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья осуществляется в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся, итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу
Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям: наличие студенческих объединений, кружков и секций; оформление предметно-пространственной среды

Календарный план воспитательной работы
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
на 2026 — 2027 учебный год

	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	**Ответственные**
	1. Образовательная деятельность			
1.	Торжественное мероприятие «День знаний»	обучающиеся 1 курса	01.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО, кураторы
2.	Деятельность в рамках образовательных модулей (проведение олимпиад, конкурсов, участие в конференция)	обучающиеся всех групп	в течение года	Дирекция института СПО, кураторы, преподаватели
	2. Кураторство			
1.	Адаптационные мероприятия для первокурсников	обучающиеся 1 курса	01.09.2026-10.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО, кураторы
2.	Встреча со студентами, проживающими в общежитии	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
3.	Кураторские часы для первокурсников «Час живого общения: будем знакомы»	обучающиеся 1 курса	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы Совет обучающихся
4.	Социально-психологическое тестирование с целью выявления у обучающихся склонности к аддиктивному поведению	обучающиеся 1курса	октябрь–ноябрь 2026 г.	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
5.	Проведение родительских собраний	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
6.	Проведение тематических кураторских часов «Права и обязанности студента: знай и выполняй»	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
	3. Наставничество			
1.	Посещение первокурсниками музейных коллекций и выставочных экспозиций университета	обучающиеся 1 курса	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
2.	Мероприятия по адаптации иностранных студентов к российской	всех групп обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы

	образовательной среде (индивидуальные беседы по доведению норм законодательства РФ)			
3.	Мероприятия по плану работы Ассоциации патриотических клубов «Я горжусь»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
4.	Работа Студенческих Объединений	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
5.	День солидарности в борьбе с терроризмом	обучающиеся всех групп	3.09.2026	Заместитель директора по ВР
6.	Торжественные мероприятия, посвященные 25-летнему юбилею университета	обучающиеся всех групп	03.09.2026-04.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО кураторы
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Просветительские мероприятия по профилактике здорового образа жизни. Виртуальная экскурсия, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	обучающиеся всех групп	11.09.2026	Дирекция института СПО, Центр здоровья ГУЗ «Горбольница №2»
2.	Участие в мероприятиях Молодежного дня здоровья, посвященного Международному дню студенческого спорта	обучающиеся всех групп	19.09.2026	Дирекция института СПО
3.	Неделя безопасности дорожного движения	обучающиеся всех групп	15.09.26-21.09.26	Заместитель директора по ВР, кураторы, представители ГИБДД
4.	Межрегиональный событийный туристский фестиваль «Антоновские яблоки»	обучающиеся всех групп	23.09.2026	Управление по ВРиМП, кураторы
5.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню СПО, 85-летию системы СПО	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
6.	День СПО – участие в юбилейном мероприятии	обучающиеся всех групп	2.10.2026	Дирекция института СПО
7.	День пожилых людей: проведение тематических бесед	обучающиеся всех групп	2.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
8.	День Учителя	обучающиеся всех групп	4.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы,
9.	Участие в городских	обучающиеся	02.10.2026–	Заместитель директора

	акциях «Чистый четверг»	всех групп	31.10.2026	по ВР, кураторы
10.	День работника пищевой промышленности	обучающиеся всех групп	октябрь	куратор
11.	Участие в общеуниверситетском фестивале «А у нас в семье традиция»	обучающиеся всех групп	в течение октября	Заместитель директора по ВР, кураторы
12.	День отца «Отчество – от слова «отец	обучающиеся всех групп	14.10.2026 – 20.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
13.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню рождения И. Бунина: возложение цветов к памятникам Бунина, чтение стихов, просмотр фильмов о Бунине	обучающиеся всех групп	21.10.2026– 25.10.2026	Заместитель директора по ВР
14.	Институтский праздник посвящения в студенты	обучающиеся всех групп	31.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
15.	Мероприятия, посвященные Дню народного единства	обучающиеся всех групп	3.11. 2026	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
16.	Проведение мероприятий в рамках Международного Дня толерантности (проведение кураторских часов, просмотр видеороликов)	обучающиеся всех групп	11.11.2026– 15.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
17.	Участие в общеуниверситетском «Дне первокурсника», приуроченном к Международному дню студента	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
18.	«Терроризм и экстремизм в современном мире» – студенческие дебаты, просмотр фильмов	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
19.	Участие в общеуниверситетской спартакиаде первокурсников	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Заместитель директора по ВР, преподаватели ИФКиБЖ
20.	Международный день отказа от курения. Акция «Меняю сигарету на конфету»	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП,
21.	День матери «Материнский подвиг»	обучающиеся всех групп	24.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
22.	Всемирный день информации	обучающиеся всех групп	28.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы

23.	«Государственные символы России: история и современность»	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Заместитель директора по ВР, кураторы
24.	Мероприятия в рамках Международного Дня борьбы со СПИД (просмотр фильмов, дискуссии, проведение кураторских часов)	обучающиеся всех групп	02.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
25.	Участие в общеуниверситетском творческом конкурсе «Память сильнее времени», посвященном Дню освобождения Ельца от немецко-фашистских захватчиков	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР
26.	Посещение фотовыставки «Малый город – большой Победе», посвященной Дню освобождения Ельца от немецко-фашистских захватчиков	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
27.	Кураторские часы, приуроченные к Международному Дню добровольчества	обучающиеся 1 курса	04.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
28.	Участие в квесте, посвященном истории Елецкой наступательной операции	обучающиеся всех групп	09.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
29.	Участие в общеуниверситетском творческом конкурсе арт-объектов «Новогодний сувенир»	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
30.	Творческий конкурс "Новогодняя открытка и поздравление"	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
31.	«Татьянин день»: чествование лучших студентов университета	обучающиеся всех групп	24.01.2026	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
32.	День снятия блокады Ленинграда: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	20.01 - 27.01.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели истории
33.	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943): проведение	обучающиеся всех групп	2.02.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели истории

	тематических кураторских часов			
34.	Участие в торжественном мероприятии в День российской науки	обучающиеся всех групп	6.02.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
35.	Малая зимняя универсиада ЕГУ им. И.А. Бунина	обучающиеся всех групп	в течение февраля	Заместитель директора по ВР, преподаватели ИФКиБЖ
36.	Участие в общеуниверситетском конкурсе «Студент года–2026»	обучающиеся всех групп	20.02.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
37.	Мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	обучающиеся всех групп	20.02.2027	Заместитель директора по ВР, Совет обучающихся института СПО
38.	Города трудовой доблести	обучающиеся всех групп	03.03.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
39.	Участие в Общеуниверситетском конкурсе «Студентка года–2026»	обучающиеся всех групп	06.03.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
40.	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню	обучающиеся всех групп	03.03 - 06.03.2027	Заместитель директора по ВР, Совет обучающихся института СПО
41.	Фестиваль «Студенческая весна–2026»	обучающиеся всех групп	март–апрель 2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
42.	День воссоединения Крыма с Россией: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	18.03.2027	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории
43.	Участие в городских акциях «Чистый четверг»	обучающиеся всех групп	в течение апреля	Заместитель директора по ВР, кураторы
44.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья	обучающиеся всех групп	07.04.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР кураторы
45.	«Наука рядом»: «Космос далекий и близкий»	обучающиеся всех групп	10.04.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
46.	Проведение мероприятий в рамках «Декады правовых знаний»	обучающиеся всех групп	в течение апреля	Заместитель директора по ВР, кураторы, представители ОМВД России
47.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы	обучающиеся всех групп	17.04.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели института ИиК

	Великой Отечественной войны: проведение тематических кураторских часов			
48.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню весны и труда	обучающиеся всех групп	01.05.2027	Дирекция института СПО
49.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы в ВОв	обучающиеся всех групп	09.05.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
50.	Международный день музеев: посещение музеев города	обучающиеся всех групп	18.05.2027	Дирекция института СПО, кураторы
51.	День славянской письменности и культуры: участие в общеуниверситетских мероприятиях, проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	23.05.2027	Дирекция института СПО, кураторы
52.	Праздник Последнего звонка	обучающиеся всех групп	27.05.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
53.	Проведение акции к Всемирному дню без табака «Вуз без наркотиков и табака»	обучающиеся всех групп	29.05.2027	Проректор по ВРиМП, Управление по ВПиМП, Заместитель директора по ВР, кураторы
54.	Спортивный праздник «Веселые старты», посвященный году семьи	обучающиеся всех групп	В течение мая	Дирекция института СПО, кураторы
55.	Международный день защиты детей: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	01.06.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
56.	Участие в общегородских мероприятиях, посвященных Дню России	обучающиеся всех групп	11.06.2027–12.06.2027	Дирекция института СПО, кураторы
57.	День памяти и скорби: участие в городских мероприятиях, посвященных 84-й годовщине начала Великой Отечественной войны	обучающиеся всех групп	21.06 - 22.06.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
58.	Участие в городских мероприятиях в рамках празднования Дня молодежи	обучающиеся всех групп	25.06.2027	Дирекция института СПО
59.	Участие обучающихся в конкурсе «Большая перемена»	обучающиеся всех групп	в течение июня	Заместитель директора по ВР
60.	Участие обучающихся в	обучающиеся	Июль-	Заместитель директора

	региональном этапе Российской национальной премии «Студент года – 2026» профессиональных образовательных организаций Липецкой области	всех групп	сентябрь 2027	по ВР
61.	День Государственного Флага Российской Федерации	обучающиеся всех групп	22.08.2027	Заместитель директора по ВР
62.	Мероприятия, посвященные 80-летию Победы в Великой Отечественной войне	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
63.	Кураторские часы в рамках курса «Разговоры о важном»	обучающиеся всех групп	по графику	кураторы
64.	Мероприятия экологической направленности	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
65.	Круглогодичная спартакиада обучающихся ЕГУ им. И.А. Бунина	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, преподаватели
66.	Спартакиада допризывной молодежи	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
67.	Мероприятия в рамках Всероссийского проекта «Твой ход»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
68.	Мероприятия в рамках работы штаба #МЫВМЕСТЕ на базе вуза	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
69.	Индивидуальные беседы с обучающимися, родителями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
70.	Формирование навыков противодействия коррупции	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Посещение первокурсниками музейных коллекций и выставочных экспозиций университета	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Оформление тематических экспозиций в рамках памятных дат	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы

	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Индивидуальные беседы с родителями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	7. Самоуправление			
1.	Работа Совета Профилактики	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО
2.	Работа Студенческого Совета	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, обучающиеся
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Кураторские часы в группах по профилактике инфекционных заболеваний	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
2.	«Основы безопасности в сети Интернет» (с привлечением представителей правоприменительной и правоохранительной систем ОМВД по г. Ельцу)	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
3.	Мероприятия по профилактике проявлений терроризма и экстремизма	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Мероприятия антикоррупционной направленности: правовой ликбез	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
5.	Профилактика правонарушений, безнадзорности, суицидального настроения	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Встречи с работодателями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
3.	Участие в ежегодной «Ярмарке вакансий»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Организация практической подготовки на базе работодателя	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО
5.	Фестиваль профессий	обучающиеся	октябрь	кураторы

	«Билет в будущее»	всех групп		
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Мероприятия по итогам производственной практики	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Участие в ярмарках учебных мест	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
3.	Деловая игра «Учимся управлять»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы